HEARTLAND® APPLIANCES INC.

1050 Fountain St N. Cambridge, Ontario, Canada N3H-4R7
Business **(519) 650-5501** Fax (519) 650-3773 Toll Free Phone: 1-800-361-1517 Toll Free Fax: 1-800-327-5609

WARNOCK HERSEY LISTE

Les cuisinières Oval et SweetHeart sont listées au CSA B366.2M ULC Standard S-627 & Ul 1482 par Warnock Hersey Professional Services Ltd.

NOTA: Warnock Hersey NBR est 219

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'OPÉRATION

GARDER CES INSTRUCTIONS POUR DES RÉFÉRENCES FUTURES

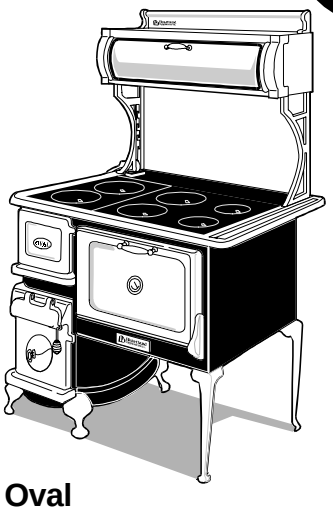
Nota: Veuillez lire ces instructions attentivement avant d'installer cette unité.

AVIS SÉCURITAIRE: UN INCENDIE POURRAIT RÉSULTER SI CETTE CUISINIÈRE N'EST PAS INSTALLÉE CONVENABLEMENT. POUR VOTRE SÉCURITÉ, SUIVRE LES DIRECTIONS D'INSTALLATION. CONTACTER LES INSPECTEURS MUNICIPAUX DU BÂTIMENT ET DE LA PRÉVENTION DES INCENDIES CONCERNANT LES RESTRICTIONS ET L'INSPECTION D'INSTALLATION REQUISES DANS VOTRE RÉGION.

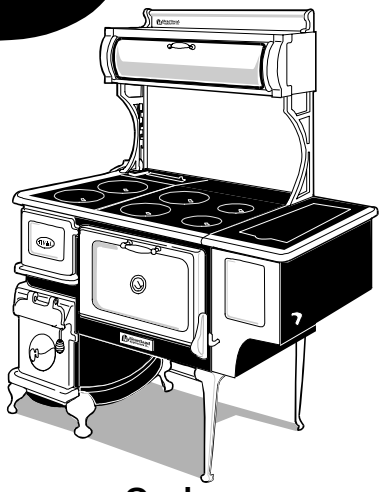
IMPORTANT: Vérifiez autour de la chambre de combustion hebdomadairement pour l'accumulation de suie et de créosote. Bien nettoyer la chambre à partir du dessus, côté et le dessous avec le râteau (pièce #1425) ci-inclus. Afin de réduire l'accumulation de créosote, chauffer la cuisinière à très haute température tous les jours. Utiliser seulement du bois sec âgé de 1 an, **sinon ceci pourrait résulter à un feu et annuler la garantie**.

AVERTISSEMENT DE SURCHAUFFE: Un SURCHAUFFE répété ou étendu annulera la garantie sur cet appareil. Voir page 27 pour les détails.

Oval

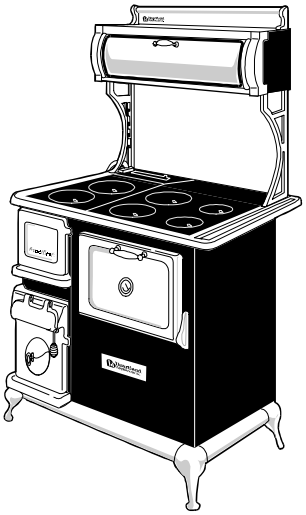


Oval avec soutien-serviette #1902

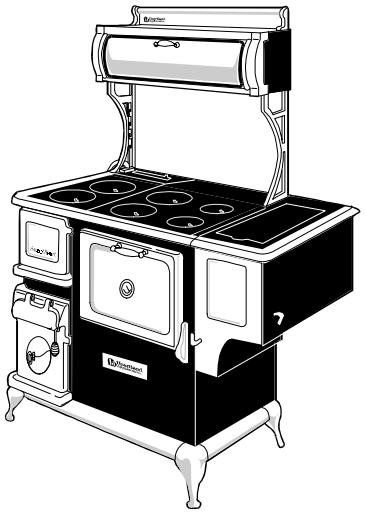


Oval avec réservoir #1903

SweetHeart



SweetHeart avec soutien-serviette #2602



SweetHeart avec réservoir #2603

VEUILLEZ NOTER: Les spécifications dans ce manuel sont sujets à des changements sans préavis.

C U I S I N I È R E S

Manual #1706 050699

ATTENTION INSTALLATEUR: Laisser ce manuel avec l'appareil

- POUR VOTRE SÉCURITÉ -

NE PAS PLACER OU UTILISER DE L'ESSENCE OU AUTRE VAPEURS INFLAMMABLES OU LIQUIDES PRÈS DE CET APPAREIL.

Emplacement de la cuisinière - Si la cuisinière doit être près d'une fenêtre, éviter les rideaux longs qui pourraient toucher le dessus et prendre en feu.

Toute ouverture dans le mur à l'arrière du four ou dans le plancher sous le fourneau doivent être scellées.

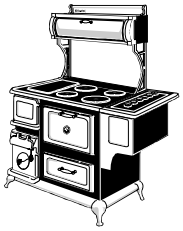
Ne pas placer des contenants non ouverts soit en verre ou en métal dans le four, ou dans le cabinet de réchaud, ou sur la surface de cuisson.

L'accumulation de graisse est la cause de plusieurs feux de cuisson. Nettoyer le compartiment du four régulièrement.

Ne pas éteindre pas un feu de graisse avec de l'eau. Couvrir les feux de graisse avec un couvercle ou du bicarbonate de soude.

Éviter l'emploi des contenants d'aérosol près du four.

Ne placer jamais des plateaux, ou rôtissoires directement sur le plancher du four - utilisez la grille dans la position la plus basse.



HEARTLAND®
APPLIANCES INC.

GARANTIE

PREMIÈRE ANNÉE

Heartland garantit le remplacement ou la réparation de toutes les pièces de cette cuisinière à bois pendant un an à partir de la date d'achat initial. Pour cela, les pièces doivent présenter un défaut de fabrication et de matériaux à l'exception des surfaces peintes ou à fini en porcelaine émaillée et des surfaces plaquées. Ces pièces seront réparées ou remplacées gratuitement au gré de Heartland, sous réserve des conditions stipulées ci-dessous.
La période de garantie contre les défauts des surfaces peintes, plaquées ou à fini en porcelaine émaillée est de 90 jours à partir de la date d'achat initial.
L**a garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces du foyer ou des garnitures**

CONDITIONS

1. Cette garantie ne s'applique qu'à l'usage domestique et unifamilial et que la cuisinière à bois été installée comme il faut, conformément aux instructions fournies par Heartland et reliée convenablement à la cheminée. Les dommages résultant d'un emploi abusif, d'un accident, d'un usage commercial, d'une modification ou la mutilation de la plaque d'identification annulent les obligations de la garantie. Pendant la période de garantie, le service d'entretien doit être effectué par un technicien agréé par l'usine

2. Heartland n'est pas responsable des réclamations ni des dommages résultant des défaillances de la cuisinière à bois ou des retards de service indépendants de sa volonté.

3. Pour le service sous garantie, l'acheteur initial **doit** présenter la facture originale avec les numéros de modèle et de série. Les pièces réparées ou remplacées ne sont garanties que jusqu'à la fin de la durée de la garantie originale.

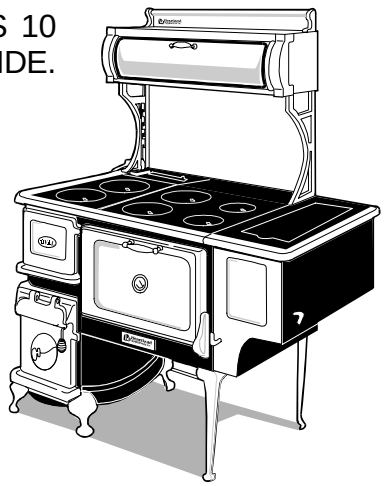
4. La garantie ne couvre pas les frais engagés pour que l'appareil puisse avoir accès au service.

5. Cette garantie confère des droits spécifiques. D'autres droits peuvent être accordés par la loi dans certaines région.

6. Les réglages tels du niveau de la calibrage, la mise à niveau, resserrage des attaches, cheminée ou des raccordements à la cheminée, qui font normalement partie de l'installation originale, sont la responsabilité du fournisseur ou de l'installateur et non celle de la compagnie.

7**. La suralimentation de l'appareil annule la garantie.**

PRIÈRE DE RETOURNER LE BON DE GARANTIE DANS LES 10 JOURS APRÈS L'ACHAT DE L'APPAREIL POUR UN SERVICE RAPIDE.



Lieu d'achat _____

Date d'achat _____

Numéro de série _____

Numéro de modèle _____

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 5
- Déballage 5
- Assemblage 6
- Installation du cabinet 8

INSTALLATION 6
- Espaces libres 6
- Ébauchage pour le diagramme de l'Oval 7
- Ébauchage pour le diagramme de SweetHeart 8
- Tableau des espaces libres 9
- Réductions des espaces libres 10
- Protection du plancher 10

CHEMINÉES ET COURANTS D'AIR 10
- Espaces libres de cheminée recommandés 10
- Raccordements de cheminée requis 11

ACCESSOIRES FACULTATIFS 11
- Trousse d'écran thermique 11
- Trousse d'air frais 12
- Chemise d'eau 13

COMBUSTIBLE 13
- Brûlage du bois 13

COMPRÉHENSION DE LA COMBUSTION 14
- Apprendre à connaître 14
- Allumage du four 15
- Le feu initial 15
- Brûlage en été 15
- Votre premier feu 16

BRÛLAGE DU CHARBON 17
- Grille à charbon SweetHeart 17
- Grille à charbon Oval 17
- Registre de la porte de foyer Oval et SweetHeart ... 17
- Allumage d'un feu de charbon 16
- Rechargement du feu 18
- Jeter les cendres (bois et charbon) 18
- Utilisez de la prudence 18

UTILISATION DU FOUR ET DE LA SURFACE DE CUISSON 19
- Cuisson sur la surface 19
- Cuisson au four 20
- Chemise d'eau 20

GUIDE DE DÉPANNAGE 22
- Cheminées et courants d'air 22
- Comment une cheminée fonctionne 22
- Facteurs affectant les courants d'air 22
- Vérification d'une cheminée existante 22
- Habitudes sécuritaire 23
- **Quoi faire en cas d'un feu de cheminée 23**

ENTRETIEN 24
- Cavité du carneau 24
- Inspection du soufflet de protection 24
- Registre du four 25
- Entretien de la cheminée 25
- Surface de cuisson 25
- Garniture en nickel 25
- Porcelaine 25
- Garnitures des portes 26
- Foyer 26
- Ajustement du thermomètre du four 26
- Formule équivalente d'extension de la sole 26

TERMES DE RÉFÉRENCES ET FONCTIONS 27

SURCHAUFFE - AVERTISSEMENT! 28

APPAREILS ÉLECTRO-MÉNAGERS 29

DIAGRAMME DE PIÈCES - SWEETHEART 31

DIAGRAMME DE PIÈCES DE REMPLACEMENT 32

LISTE DE PIÈCE DE LA CUISINIÈRE 33

— BIENVENUE —

Votre cuisinière Heartland a garder son charme et sa beauté d'antan étant un héritage nord américain. Nos premières cuisinières ont été fabriquées en 1906 et plusieurs originales sont encore utilisées aujourd'hui

Avec une opération et un entretien convenables, votre cuisinière Heartland donnera à votre famille des générations de chaleur, des repas délicieux et des plaisirs sans pareils.

Prendre le temps de lire ce manuel afin de devenir familier avec l'installation, le fonctionnement et les procédures d'entretien de votre cuisinière. Il vous offre un aperçu précieux à son fonctionnement.

Garder ces instructions.

Garder ce manuel disponible pour des références futures. Le manuel est une partie très importante de votre cuisinière. Si votre cuisinière est vendue, donner le manuel au nouveau propriétaire.

La qualité d'installation (spécialement l'ajutage de la cheminée et la cheminée), et la qualité du combustible affectera la performance de votre cuisinière, mais le plus important, c'est la façon dont vous la faites fonctionner. Avec l'aide de ce manuel, vous apprendrez comment chauffer et cuire avec votre cuisinière. Assurez-vous de lire attentivement au complet ainsi que les termes de référence et ses fonctions.

En plus, votre expérience personnelle vous aidera à apprendre le rôle que détient la cheminée dans la performance de votre cuisinière. L'Oval et SweetHeart ont été éprouvés et sont listés par les Underwriters' Laboratories du Canada et Underwriters' Laboratories au États-Unis. Les épreuves standards sont ULC S-627 et UL 1482.

L'Oval et SweetHeart sont listés pour brûler du bois ou du charbon (avec la grille à charbon facultative). Ne pas brûler aucun autre combustibles. L'Oval et SweetHeart ne pas listés pour l'installation dans des maisons mobiles. Ne pas installer la cuisinière dans une maison mobile.

AVERTISSEMENT: ***Si votre cuisinière n'est pas convenablement installée, un feu pourrait en résulter. Pour votre sécurité, suivre les directives d'installation, d'opération et d'entretien. Contacter les inspecteurs municipaux du bâtiment concernant les restrictions et besoins d'inspection d'installation dans votre région. (Des compromis dans l'installation pourrait résulter à des conditions dangereuses ainsi qu'un feu.)***

Prendre le temps de devenir familier avec les pièces variées en les faisant fonctionner avant d'allumer un feu.

Après quelques semaines d'opération avec votre cuisinière, relire ce manuel. Plusieurs des procédures seront plus claires après que vous avez eu de l'expérience avec votre cuisinière.

Instructions d'installation

Préparer l'endroit d'installation avant de placer la cuisinière, ceci évitera de la déplacer plus d'une fois. Voir **page 6** pour les "**espaces libres**" et **page 10** pour la "**protection du plancher**".

Déballage

La cuisinière est empaquetée dans deux boites principales. La petite boite contient le cabinet de réchaud. Le corps de la cuisinière est attachée à la palette. Les pièces plus petites sont empaquetées comme suit:

Assemblage de base - (SweetHeart seulement)
Boite agrafée à la palette inclus:
- 4 pattes
- 2 étrésillons longs
- 2 étrésillons courts
- 1 paquet de quincaillerie

Le corps du conduit de fumée - (Oval seulement)
Le corps du conduit de fumée Oval est attaché à la palette et doit être assemblé à la cuisinière. Les instructions d'assemblage sont sur les pages suivantes.

Dans le foyer: (SweetHeart et Oval)
- tuyau de raccordement 6"
- support de grille d'été (SweetHeart seulement)
- grattoir de cendres

Le cendrier contient les pièces suivantes: (SweetHeart et Oval)
- 1 tisonnier
- 1 support à outils
- 1 poignée à couvercles
- 1 poignée pour cuisson de surface avec vis et écrou
- 3 poignées de registre en forme de cloche avec baguette
- 3 registres en forme de cloche
- 1 porte du four de curage Heartland
- 1 sac de quincaillerie

Modèles à réservoir seulement: (SweetHeart et Oval)
1 sac contient:
- robinet (filets du robinet sont enveloppés avec du ruban teflon)
- rondelle du robinet

Assemblage

Oval

Le corps du conduit de fumée doit être assemblé à la cuisinière avant de le détacher de la palette.

1) Dévisser le corps du conduit de fumée de la palette et mettre de côté.

2) Dévisser les 3 vis en acier (2 à la base de la cuisinière et 1 sur le côté gauche - voir dessin)

3) Enlever, du premier niveau seulement, les écrous et rondelles des vis qui ressortent ä l'arrière de la cuisinière (7 pièces).

4) Placer le corps du conduit de fumée à l'arrière du poêle de façon à ce que les écrous des vis accède aux trous de la bride située de chaque côte du corps.

5) Immobiliser le corps du conduit de fumée afin de l'attacher au poêle en insérant une rondelle et un écrou sur chaque vis, serrer à la main.

6) Installer les vis de métal à la base et sur le côte du corps du conduit de fumée et resserer (3)

7) Resserer le reste des écrous (7).

Avertissement: La cuisinière est très lourde. Les pattes peuvent laissé des marques dans un plancher mou, ne pas placer la cuisinière, ou même la reposer sur une surface qui pourrait laisser des empreintes.

Nous recommandons d'avoir 3 à 4 personnes disponibles pour aider à soulever la cuisinière, et des gants devraient être porter afin de protéger vos mains des coupures.

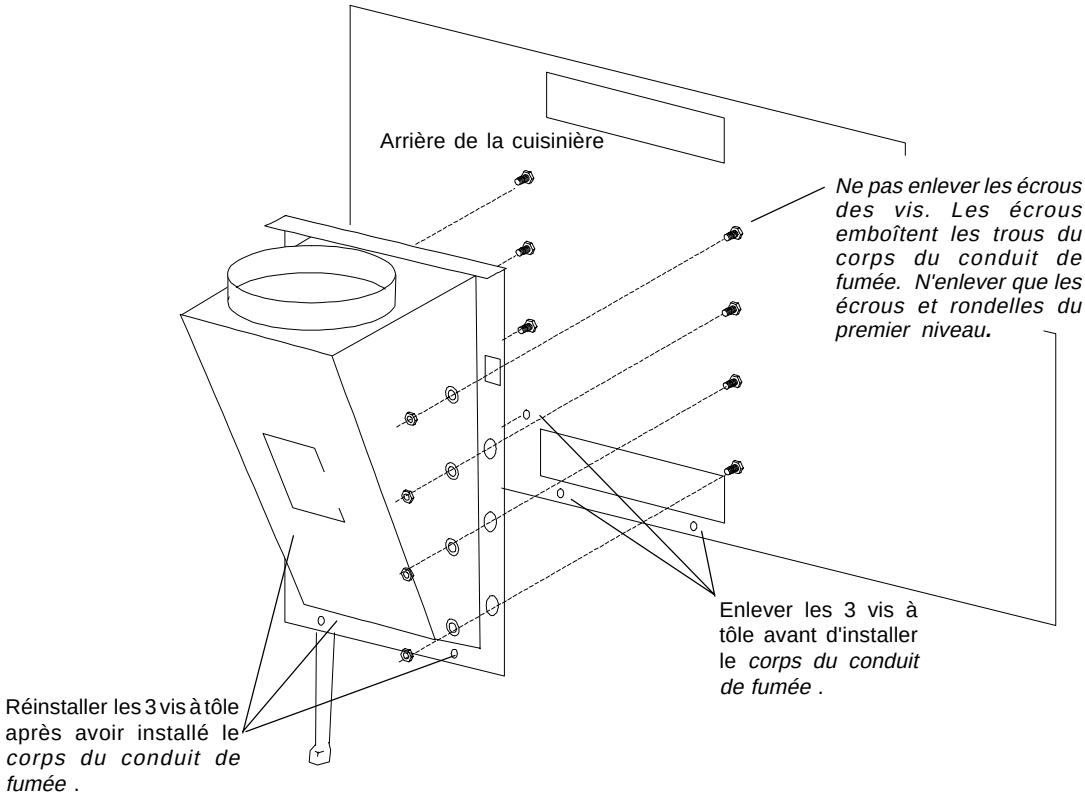
1) Premièrement, enlever les vis qui retiennent le corps du conduit de fumée à la palette et retirer le corps du conduit de fumée.

2) Ensuite, dévisser les deux tire-fonds qui retiennent l'avant et l'arrière de la base du foyer. Alléger la cuisinière en enlevant le couvercle massif et les couvercles.

3) Regarder sous le four et noter que la cuisinière doit être soulevée par-dessus le support en bois.

4) Avec deux personnes sur le côté du foyer (partie la plus lourde) et une autre personne sur l'autre côté, soulever la cuisinière de la palette et la placer dans son nouvel endroit.

5) Si possible, avoir une quatrième personne qui enlève la palette pendant que les autres lèvent la cuisinière.


Arrière de la cuisinière
Ne pas enlever les écrous des vis. Les écrous emboîtent les trous du corps du conduit de fumée. N'enlever que les écrous et rondelles du premier niveau.
Enlever les 3 vis à tôle avant d'installer le *corps du conduit de fumée* .
Réinstaller les 3 vis à tôle après avoir installé le *corps du conduit de fumée* .

SweetHeart

Avertissement: La cuisinière est très lourde. Les pattes peuvent laissé des marques dans un plancher mou, ne pas placer la cuisinière, ou même la reposer sur une surface qui pourrait laisser des empreintes.

Le SweetHeart repose sur une plaque en styro-mousse sur la palette. Elle consiste la cuisinière et le montage de la base.

Le montage de la base devrait être assemblé et dans sa position avant de lever la cuisinière de la palette; les instructions du montage de la base sont décrient dans la prochaine colonne.

Assemblage de base (SweetHeart seulement)

1. Déballer les sections de base, pattes et le paquet de quincaillerie placés dans un carton attaché à la palette à l'arrière de la cuisinière (vérifier pour des dommages qui auraient eu lieu durant l'expédition).
2. Visser les boulons de nivellement de la base (avec les galets en téflon attachés) dans chacune des quatre pattes). Les boulons de nivellement sont situés dans le paquet de quincaillerie. Lorsque vous installez les boulons de nivellement assurez-vous que les galets en téflon ressortent du bas de la patte d'au moins 1/8" a 1/4". Si les boulons de nivellement sont trop à l'intérieur les pattes vont trainer sur le plancher et pourrait l'endommager. Assurez-vous qu'il n'y ait de débris ni sur les pattes ni sur le plancher afin d'eviter les éraflures.
3. Assembler la base aux pattes en utilisant les écrous et les boulons fournis. Les sections de base courtes forment les côtés. Les sections plus longues forment le devant et l'arrière. (la partie peinte en noire est placée à l'arrière, voir l'illustration 1)
4. Serrer les écrous et les boulons à la main jusqu'à ce que la base de la cuisinière soit entièrement assemblée. Assurez-vous que toutes les sections de la base sont installées avec le rebord d'appui vers le haut.
5. Ajuster les sections de la base dans la position la plus élevée et serrer les écrous et les boulons.

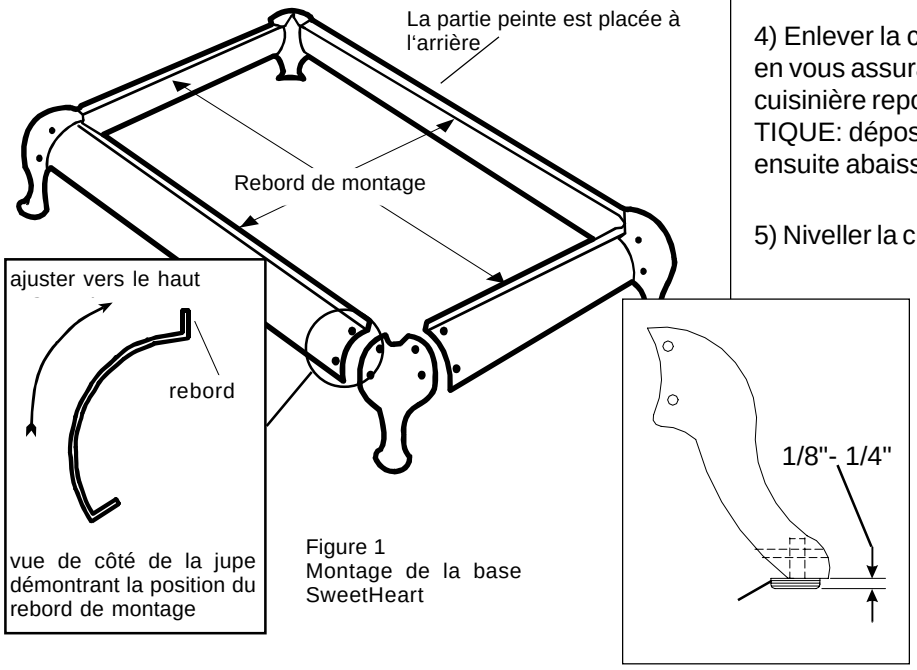

La partie peinte est placée à l'arrière
Rebord de montage
ajuster vers le haut
rebord
vue de côté de la jupe démontrant la position du rebord de montage
1/8"- 1/4"

Figure 1
Montage de la base SweetHeart

Assembler la cuisinière à la base

1. La cuisinière repose directement sur la base sans l'aide de boulon. Nous recommandons de vou faire aider par 3 à 4 personnes pour soulever la cuisinière. Portez des gants pour protéger des coupures sur les mains.

2) **Ne pas lever la cuisinière par le fini en nickel.** Avec 2 personnes sur le côte du foyer (partie la plus lourde) et une personne de l'autre cote, soulevez la cuisiniere de la palette et placez-la sur le montage de la base. Si possible avoir une quatrieme personne qui enleve la palette pendant que les autres levent la cuisinière.

3) Lever la cuisinière par l'avant et l'arrière aux fins de ne pas endommager le fini de nickel. La personne à l'avant ouvre la porte du fourneau et utiliser cette ouverture comme emprise. La base arrière du four peut etre utilise pour soulever l'arrière de la cuisinière.

4) Enlever la cuisinière de la palette et placez-la sur la base en vous assurant qu'elle est bien ancrée et de niveau. La cuisinière repose sur le rebord de la base. CONSEIL PRATIQUE: déposer un côté de la cuisinière sur la base et ensuite abaisser lentement l'autre côte en place.

5) Niveller la cuisinière en ajustant les vis de nivellement avec des galets en téflon situés en dessous de chaque patte (celles que vous avez assemblés au niveau 2). Utiliser une clé ouverte de 5/16" (8mm) pour tourner la vis d'ajustement dans le sens des aiguilles d'une montre afin de soulever les coins, et en sens inverse pour abaisser les coins. (N'oubliez pas que les galets de téflon doivent ressortir de la base de la patte d'au moins 1/8" a 1/4".)

Oval et SweetHeart:

1. Assembler les registres en forme de cloche (voir figure 2) et visser dans les trois endroits, une à l'avant dans la porte du cendrier, et deux sur le côté du foyer.

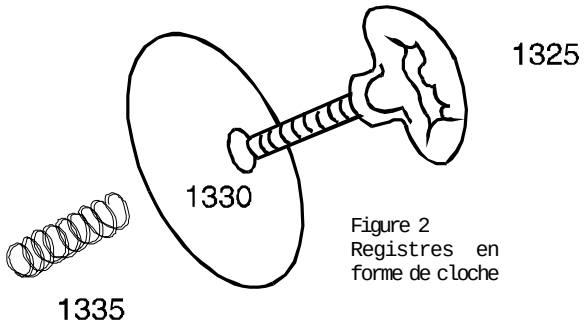
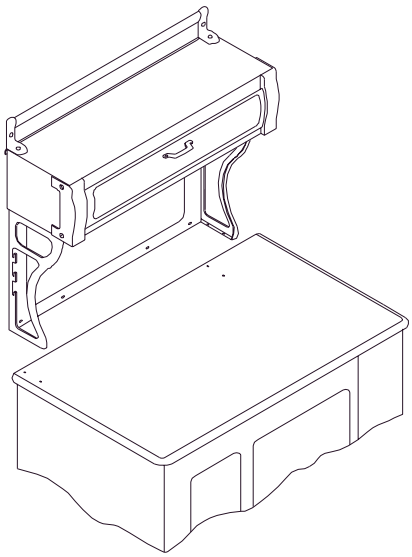


Figure 2
Registres en forme de cloche

2. Insérer un morceau de conduit à fumée de 6 po dans le tuyau (#1437) et attacher solidement avec trois écrous à tôle. (voir page 11, **"Raccordement requis du tuyau de la cheminée"**)

Installation Du Cabinet *(Oval et SweetHeart):*

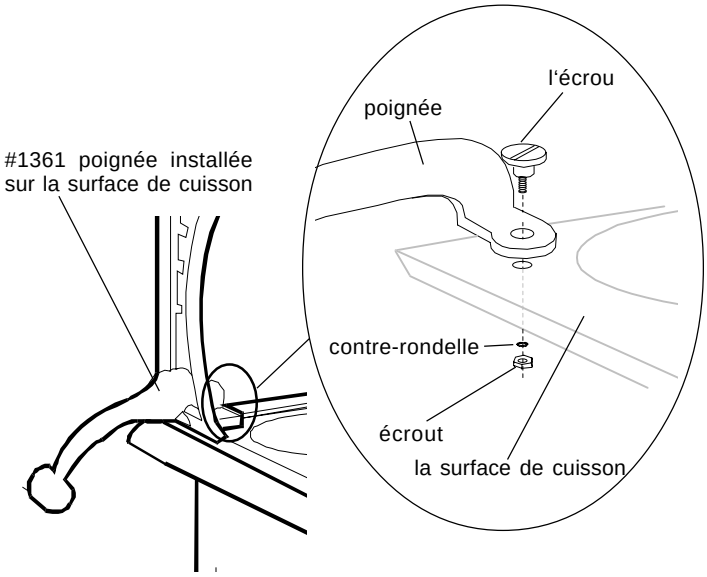


Voir le manuel intitulé **"instructions d'assemblage du cabinet pour les cuisinières gas, electrique, combinaison à bois"** incluses dans la boite du cabinet.

Après que le cabinet est monté et installé, suivre les quelques étapes suivantes:

1. Insérer le 1361 la poignée dans le support, le boulonner dans le trou dans la surface de cuisson avec l'écrou et le contre-écrou.

   La poignée doit pivoter librement à partir de ce point. Serrer l'écrou solidement pour qu'il ne puisse pas devenir lâche durant un usage normal.



2. Le porte-outils #1440 est utilisé pour accrocher la poignée à couvercle, le tisonnier, et le grattoir. Pour monter le support, repérer les deux trous 1/4" sur le côté du foyer à l'arrière du cabinet de réchaud. Fixer avec les boulons fournis.

3. L'installation du tuyau du registre est facultative dépendant de l'installation, et la configuration de la cheminée. Votre détaillant peut vous fournir un registre.

L'installation du registre devrait être faite avant l'assemblage finale de la cheminée.

a) Ouvrir la porte avant du cabinet.

b) Marquer le point pour percer à l'arrière du tuyau en poussant le bout coupant du registre dans l'arrière du tuyau avant de percer.

c) Percer un trou 1/4" au milieu du conduit de fumée jusqu'au centre du trou à l'arrière du cabinet.

d) Suivre les instructions incluses avec le registre et installer le registre dans le cabinet avec la poignée du registre à l'intérieur du cabinet.

e) Assurez-vous que le disque du registre pivote librement dans le tuyau.

Installation

Assurez-vous de lire les sections sur les espaces libres, protection du plancher et les cheminées avant de commencer l'installation. **Contacter les inspecteurs municipaux du bâtiment et de la prévention des incendies concernant les restrictions et l'installation dans votre région.**

Espaces libres

Une cuisinière à bois donne de la chaleur dans toutes les directions. La chaleur dirigée vers l'avant de la cuisinière est presque toujours la bienvenue.

Par contre, la chaleur dirigée dans d'autres directions n'est peut être pas la bienvenue, lorsque qu'elle chauffe les murs, plafonds et les planchers.

La partie importante d'une planification d'installation sécuritaire est d'assurer que le matériel combustible près de votre cuisinière ne surchauffera pas.

L'espace libre est la distance entre votre cuisinière, le conduit de fumée, les murs, plafonds et planchers.

Si la distance est adéquate, ces surfaces ne surchaufferont pas.

L'espace libre devrait être vide excepté les écrans thermique non-combustible.

Une ventilation adéquate entre la cuisinière, le conduit de fumée et les surfaces proches emporte la chaleur.

Ne pas remplir cet espace vide avec du matériel isolant.

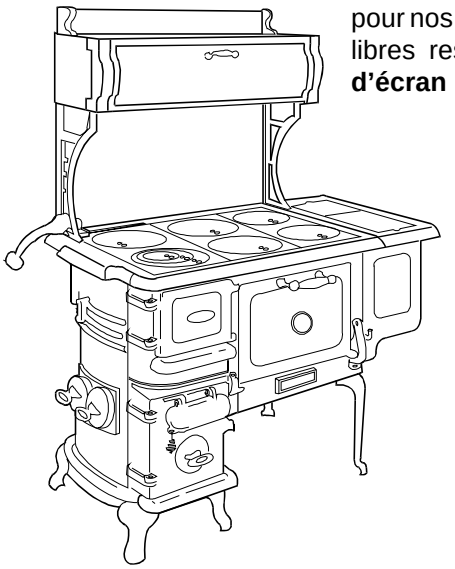
Si vous planifiez d'installer une trousse d'air frais avec votre cuisinière, de plus grands espaces libres sont requis. Voir page 9 **"Tableau des espaces libres"** et page 12 **"Trousse d'air frais"** pour plus d'information.

Soyez avisé que le bois exposé à une chaleur continue, sèche, et éventuellement prendra en feu à une température plus basse.

Garder les espaces libres comme indiqués dans ce manuel particulièrement pour les surfaces combustibles proches.

Votre cuisinière Heartland a été éprouvée pour un fonctionnement sécuritaire pourvu que ces indications soient suivies.

Les espaces libres doivent être maintenus à tous les matériaux combustibles. Ceci inclus les portes, le fini, meubles, rideaux, journaux, et le linge.

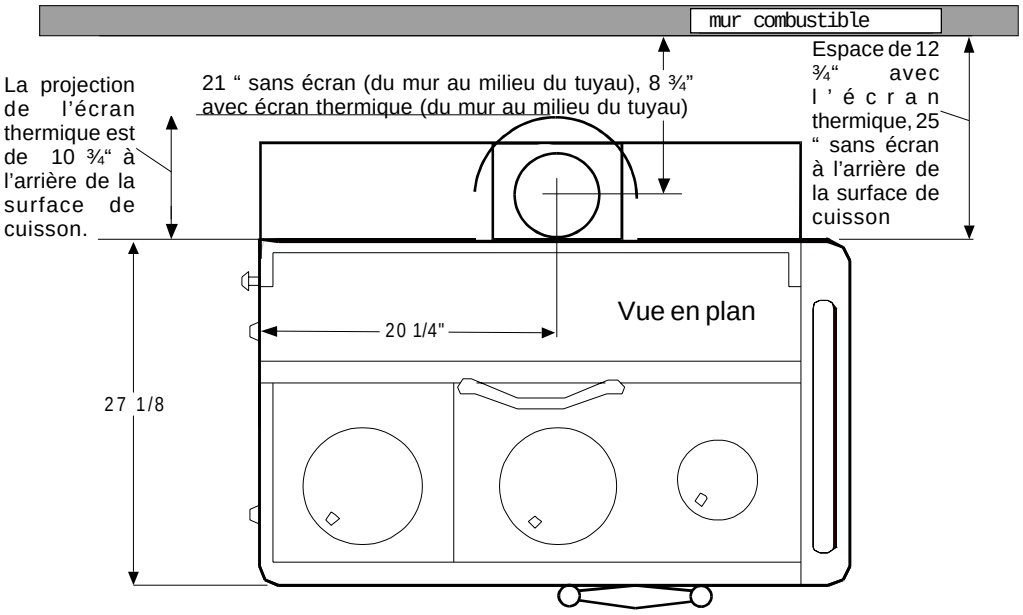


Un écran thermique facultatif est disponible pour nos cuisinières à bois pour des espaces libres restreints. Voir page 10 **"Trousse d'écran thermique"**

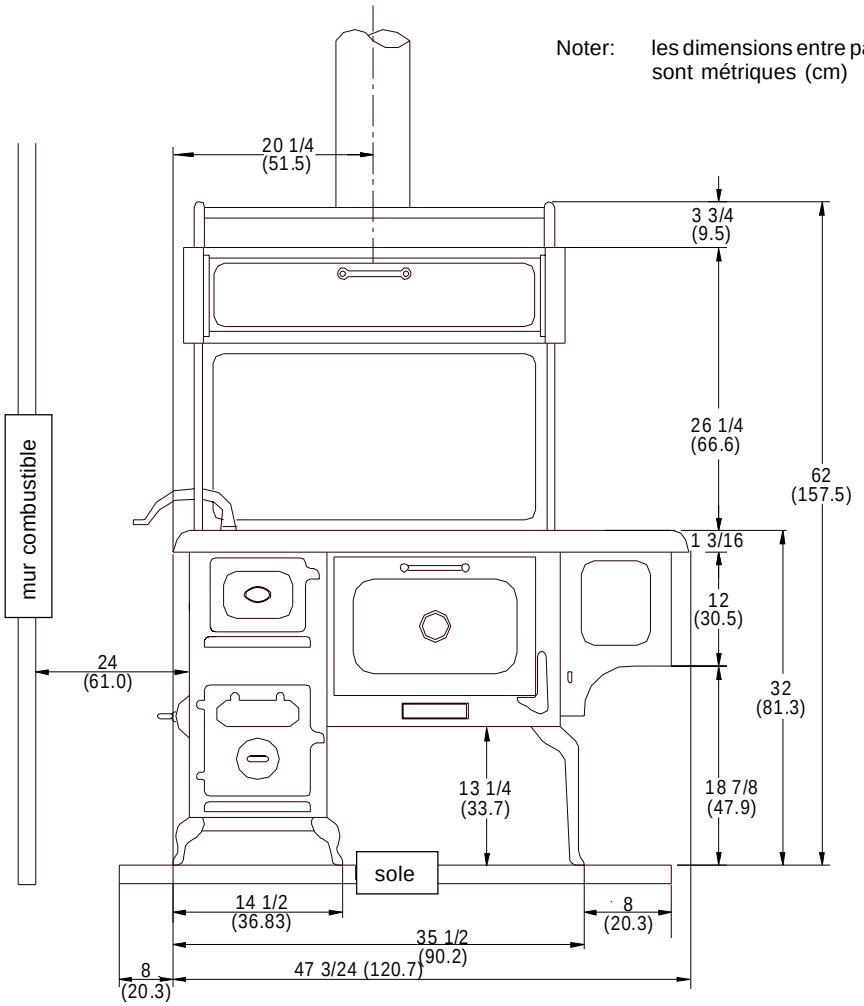
(suite à la page 8)

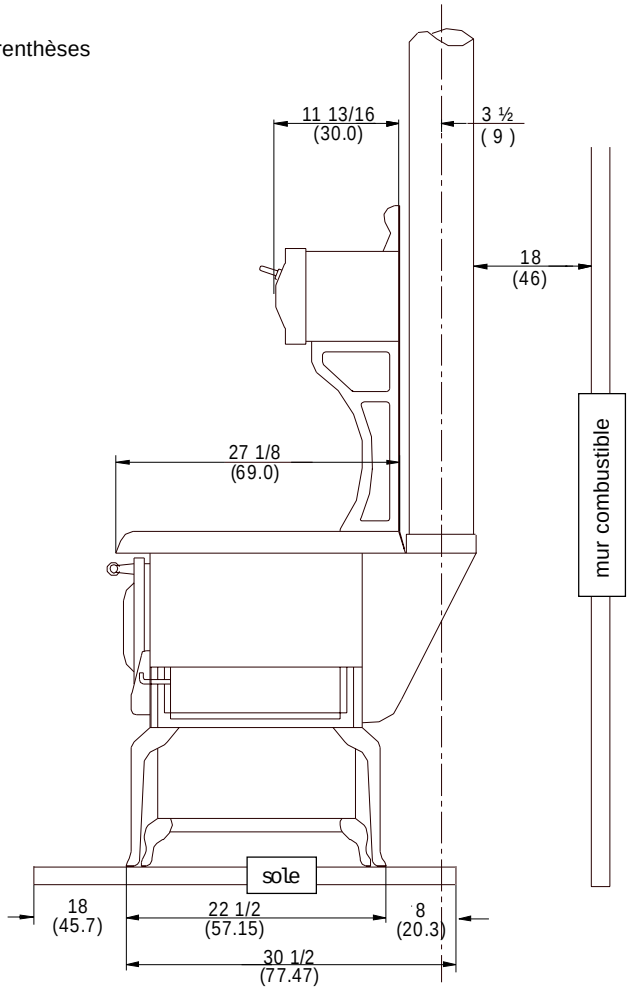
Oval - Diagramme d’ebauche et de dimensions

Ces dessins sont pour des références seulement, démontrant des dimensions approxi-matives pour but des ébauches seulement. Assurez-vous qu’aucun support de plancher ou de plafond seront coupés lors de l’installation de la cheminée.

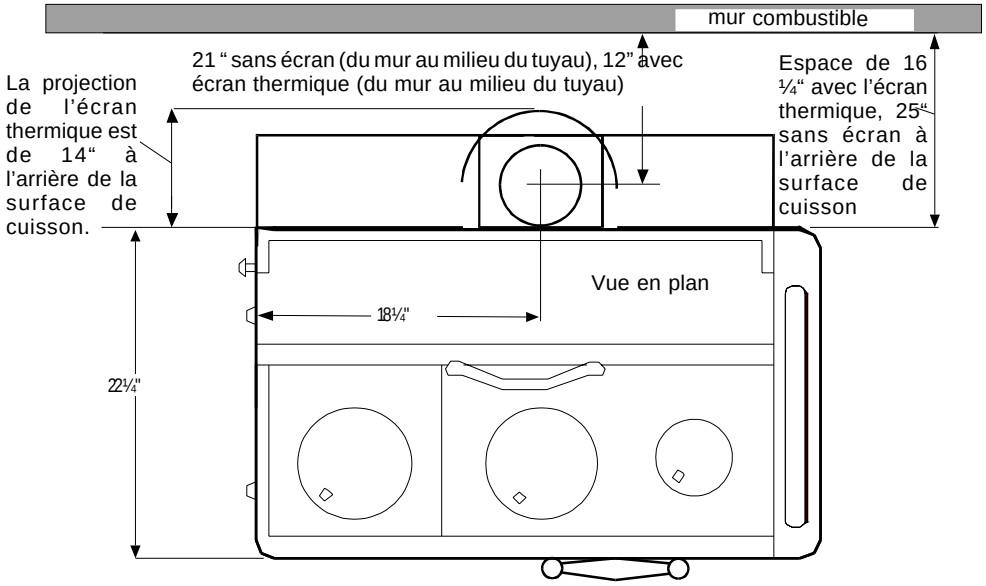

mur combustible
La projection de l’écran thermique est de 10 ¾“ à l’arrière de la surface de cuisson.
21 “ sans écran (du mur au milieu du tuyau), 8 ¾” avec écran thermique (du mur au milieu du tuyau)
Espace de 12 ¾“ avec l’écran thermique, 25 “ sans écran à l’arrière de la surface de cuisson
Vue en plan
20 1/4"
27 1/8

Noter: les dimensions entre parenthèses sont métriques (cm)



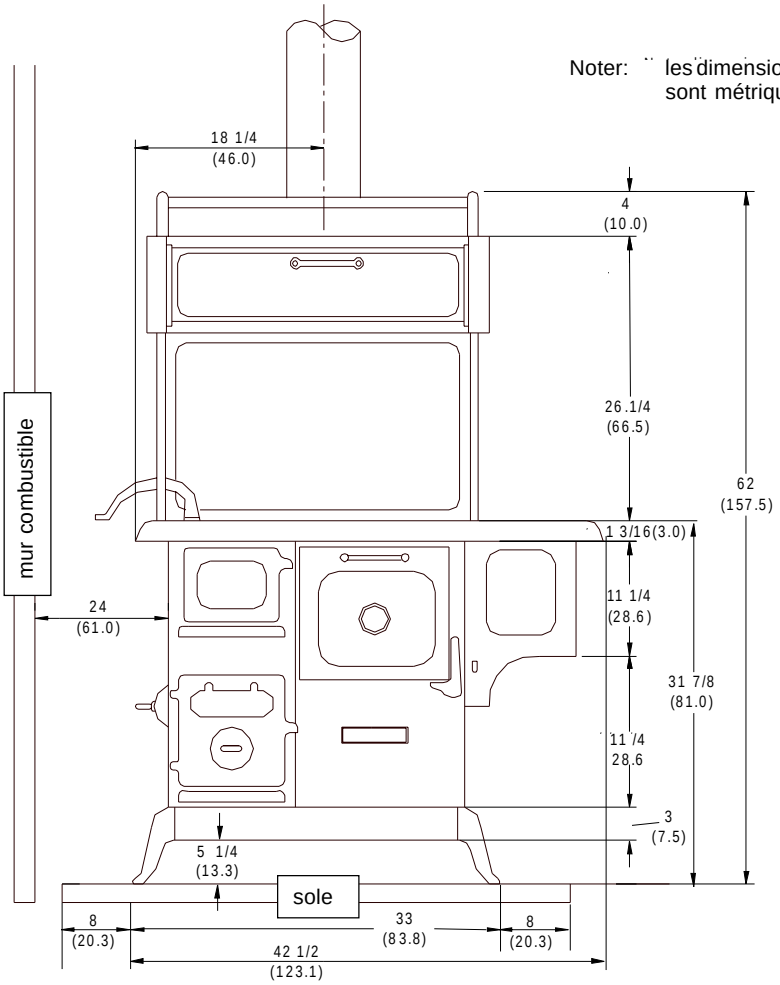


SweetHeart - Diagramme d'ebauche et de dimensions


mur combustible
21 " sans écran (du mur au milieu du tuyau), 12" avec écran thermique (du mur au milieu du tuyau)
La projection de l'écran thermique est de 14" à l'arrière de la surface de cuisson.
Espace de 16 ¼" avec l'écran thermique, 25" sans écran à l'arrière de la surface de cuisson
Vue en plan
18¼"
22¼"

Ces dessins sont pour des références seulement, démontrant des dimensions approxi-matives pour but des ébauches seulement. Assurez-vous qu'aucun support de plancher ou de plafond seront coupés lors de l'installation de la cheminée.

Noter: les dimensions entre parenthèses sont métriques (cm)



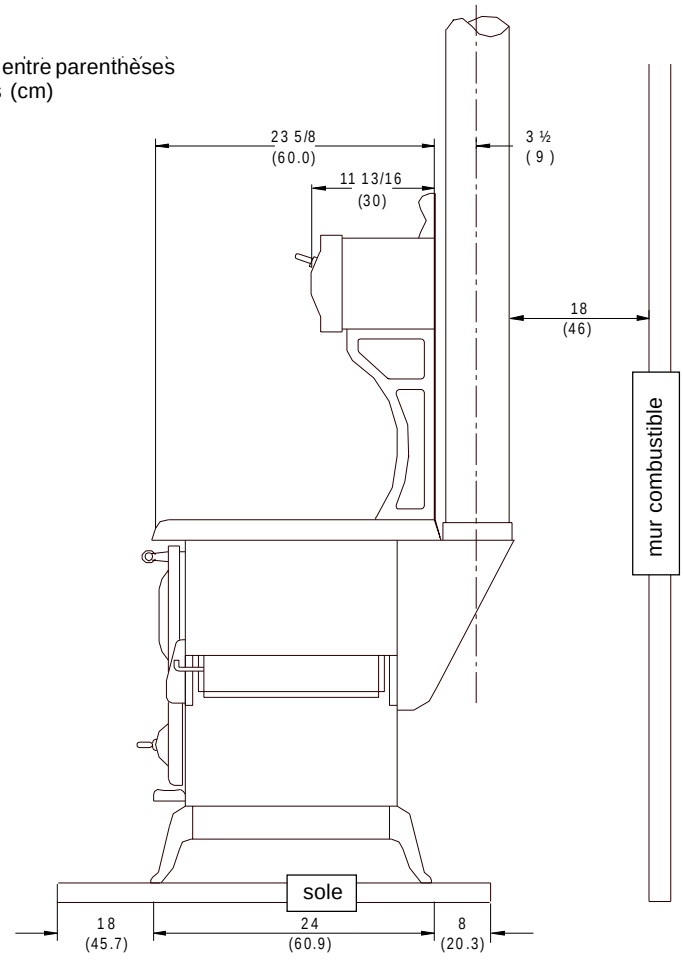
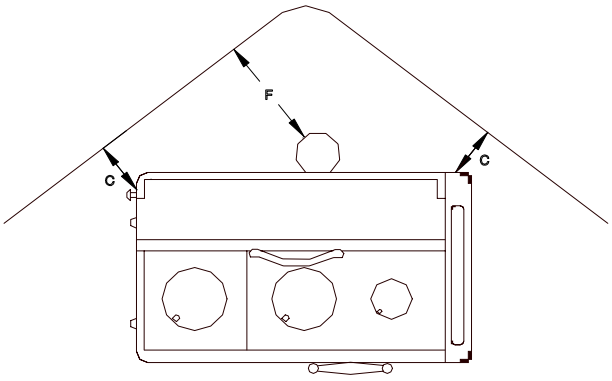
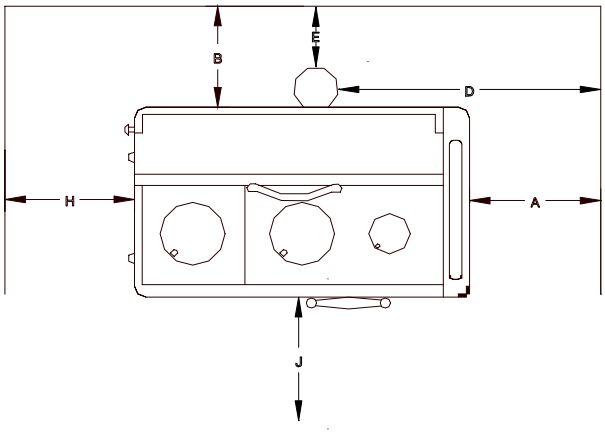


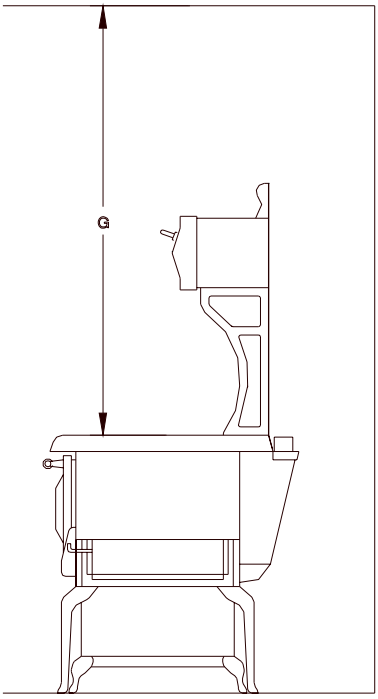
Tableau des espaces libres

Status	Model	A	B	C	D	E	F	G	H	J	Measure
NO HEAT SHIELD	SweetHeart	25	69	66	66	50	58	132	61	121	cm
		10	27	26	26	20	23	52	24	48	po
	Oval	25	68	66	91	50	86	132	61	121	cm
		10	27	26	36	20	34	52	24	48	po
WITH HEAT SHIELD	SweetHeart	25	8	61	61	5	31	132	61	121	cm
		10	3	24	24	2	12½	52	24	48	po
	Oval	25	8	61	91	5	44	132	61	121	cm
		10	3	24	36	2	17½	52	24	48	po

***Nota**: Une cheminée approuvée au ULC standard S629 au Canada ou UL103HT au É-U doit être utilisée pour connecter le conduit de fumée au-dessus du cabinet afin de garder 2 po d'espace libre aux combustibles. La cheminée approuvée doit être 1' au-dessous de l'écran thermique. VEUILLEZ NOTER: ces espaces libres sont recommandés par la manufacturier seulement, et sont sujets aux codes d'incendies ou de construction locaux, provinciaux ou états. Ces espaces libres peuvent changer sans préavis.*







Lorsque l'écran thermique est installé
les espaces sont pris de l'écran thermique.

Réductions d'espace libre

Il y a plusieurs méthodes décoratives afin de réduire les espaces libres aux matériaux combustibles. Voir votre détaillant, ou les inspecteurs d'incendies afin d'assurer que ces alternatives répondent aux standards appropriés. Au Canada, veuillez vous référez au **Code d'installation pour les appareils à combustibles solide et l'équipement CAN3-B365-M84**. Au États-Unis, référez-vous au **National Fire Protection Association Standard 211, NFPA211**.

Protection du plancher

Si l'installation de la cuisinière est sur un plancher combustible, une protection non combustible est requis sous celle-ci. Une plaque d'assise protégeant le plancher contre la braise qui pourrait tomber de la porte de chargement. La plaque d'assise doit être une surface continue et non combustible. Des tuiles en céramique ou une feuille de plomb sont acceptables. Elle doit dépassé 450 mm (18") sur n'importe quel côté ayant une porte de chargement, et 200 mm (8") des côtés et l'arrière. (Voir page 6 **"Oval - Diagramme de dimensions et d'ébauche"** ou page 7 **"SweetHeart - Diagramme de dimensions et d'ébauche".**) Les plaques d'assises doivent être fabriqués de matériaux non combustibles. (voir page 25 **"Formule d'extension équivalente de la sole"**)

Cheminée et courant d'air

La cheminée est l'élément le plus important dans le fonctionnement de votre cuisinière. (voir aussi page 22 **"Tuyaux de cheminée"**)

La cheminée crée un siphon qui attire la combustion d'air et expulse la fumée et les gaz à l'extérieur.
Lorsque vous installez un nouveau système de brûlage ou vous en améliorer un, donner autant d'attention à la cheminée que vous en donnez à la cuisinière.

L'Oval et SweetHeart peuvent être installés dans une cheminée en maçonnerie qui est conforme avec le standard approprié ou une cheminée pré-fabriquée approuvée au **ULC Standard S629 au Canada et UL 103HT au États-Unis.**

Suivre les instructions du manufacturier pour l'installation. Nous recommandons avant d'installer votre cuisinière avec une cheminée en maçonnerie, qu'elle soit inspectée par un maçon qualifié. Une cheminée en maçonnerie sans doublure intérieure ne devrait pas être utilisée sans son installation.

La cheminée ainsi que l'installation devront être inspectés par un inspecteur de construction local.

Espaces libres recommandées pour les cheminées

La cheminée doit: *(voir figure 3 ci-dessous)*

- s'étendre au moins 14 pi. au-dessus du collier de la cuisiniere;
- s'étendre au moins 3 pi. au-dessus du point dont elle passe au travers du plafond;
- doit être au moins 2 pi. au-dessus de n'importe quoi en deça d'un radius de 10 pi. du dessus du tuyau;

Un bon courant d'air dans une cheminée froide devrait être entre 0.01" et 0.15" "colonne d'eau" (votre détaillant peut en faire la vérification).

La performance du système de brûlage dépend plus sur la cheminée que tout autre composant.

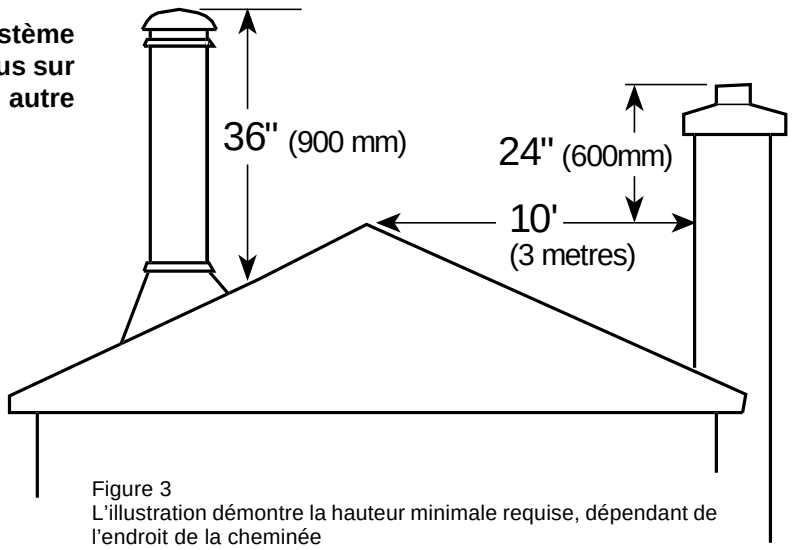


Figure 3
L'illustration démontre la hauteur minimale requise, dépendant de l'endroit de la cheminée

Raccordements de tuyau de cheminée requis

1. Le raccordement du tuyau de la cheminée devrait être fabriqué de tôle de calibre 24 ou plus épais et devrait être 6" de diamètre.
2. La dernière section du raccordement de la cheminée à partir de la cuisinière devrait être vissé au collier du tuyau de la cuisinière. Les sections de raccordement individuelles devront être vissés ensemble avec au moins trois écrous à tôle. La dernière section devra être fixée solidement à la cheminée. Assurez-vous qu'il n'y a pas de "chaînon faible" dans le système.
3. Les bouts ondulés des sections du tuyau doivent être vers le bas de la cuisinière pour que la suie ou la créosote qui tombe de l'intérieur du tuyau passera dans la porte de curage ou tombera dans la cuisinière.
4. Le raccordement de la cheminée devrait être la hauteur du cabinet de réchaud avant qu'un coude de 90degré soit installé, sans avoir plus de deux tours de 90 degré.
5. Le cours horizontal du tuyau de la cuisinière ne devrait pas être plus long que 4 pi. Un cours vertical du tuyau de la cuisinière à une cheminée en fer pré-fabriquée ne devrait pas être plus long que 8 pi.
6. Ne passer pas le raccordement du tuyau à travers un mur combustible. Si ceci ne peut être évité, suivre les recommandations dans le CSAB365 au Canada et NFPA211 au États-Unis, sur la traverse des murs.
7. Ne pas utiliser un conduit de fumée simple comme cheminée extérieur.
8. Ne passez pas le raccordement du tuyau à travers un plafond combustible.
9. Le raccordement entier de la cheminée doit être exposé et accessible pour le nettoyage et l'inspection.
10. Un tuyau de cuisinière galvanisé ne devrait pas être utilisé. Lorsque celui-ci est exposé aux températures atteintes par la fumée et l'échappement des gaz, il pourrait relâché des vapeurs toxiques.
11. Un cours horizontal d'un raccordement de cheminée devrait monter 1/4" par pied à partir de la cuisinière vers la cheminée.
12. Durant un feu de cheminée, le raccordement de cheminée peut vibrer terriblement. Le raccordement doit être fixer solidement au tuyau et la cheminée, et les sections individuelles doivent être fixées solidement ensemble.
13. L'appareil de chauffage ne doit être connecter à un conduit de distribution d'air.

Accessoires facultatifs

Les accessoires peut être obtenus de votre détaillant ou en nous appelant directement au 519-743-8111. Nos heures de bureau sont de 8:30 a.m. à 17:00.

Trousse d'écran thermique

Cette trousse vous permet d'installer votre cuisinière aussi près que 2" (51 mm) d'un mur combustible!

L'installation est facile

La trousse d'écran thermique est disponible pour les deux cuisinières Oval et SweetHeart et est monté directement à l'arrière de la cuisinière. La section principale de l'écran couvre le foyer et le four de la cuisinière, tandis que la section supérieure couvre le tuyau du foyer à la hauteur du cabinet de réchaud. (Voir l'illustration, fig. 4.)Un manuel d'installation et

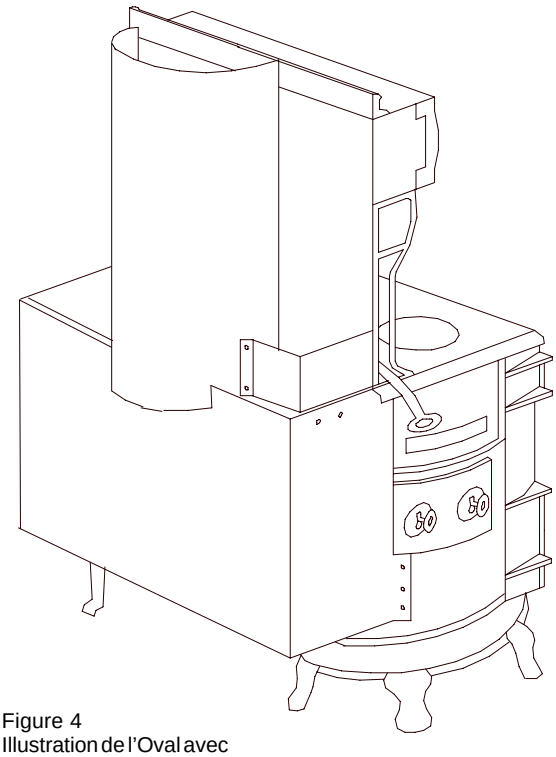


Figure 4
Illustration de l'Oval avec l'écran thermique

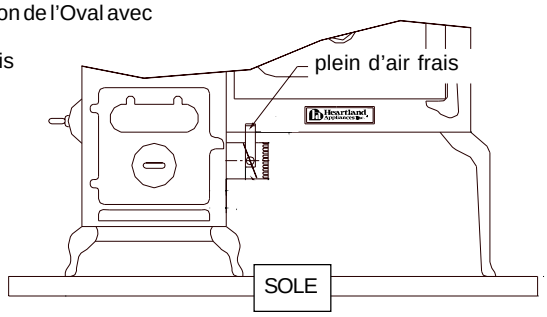
d'opération est inclus avec chaque trousse d'écran thermique Oval et SweetHeart. Des copies additionnelles peuvent être obtenues de votre détaillant ou en contactant Heartland Appliances Inc.

Trousse d'air frais

La trousse d'air frais vous permet d'utiliser l'air de l'extérieur à la place de l'air intérieur pour alimenter le feu. L'utilisation d'une source d'air extérieure pour l'alimentation a ses avantages. Si votre maison est hermétique et bien isoler, votre feu peut manquer d'air, et sera difficile de garder un feu, causant ainsi un refoulement d'air.

Durant la saison de chauffage, le feu brûlera un peu plus chaud parce que l'air froid, (qui est plus dense que l'air chaud), résultant de plus de BTU's de votre bois, et moins d'accumulation de créosote.

Figure 5
Illustration de l'Oval avec trousse d'air frais



L'installation est facile

Les conduits d'air et les trous de montage sont percés sur tous les cuisinières Oval et SweetHeart. (voir figure 5)

Enlever simplement les plaques (côté droit du foyer sur l'Oval, et au bas du foyer sur SweetHeart). Vous êtes maintenant prêt pour l'installation. Un jeu complet de diagrammes et d'instructions sont inclus avec chaque trousse d'air frais.

Veuillez noter que certains états exigent l'installation d'une source d'air frais avec les appareils brûlant le bois. Veuillez vérifier les codes de construction locaux et des états.

Chemise D'eau

Une famille en général a dépensé un quart de leur service publique l'an dernier. En installant la chemise d'eau dans votre cuisinière, vous pourrez réduire ou même éliminer votre facture d'eau chaude.

L'installation est facile

La chemise d'eau peut être installée dans votre cuisinière en moins d'une minute en utilisant un tournevis plat. La chemise d'eau est une chambre à cloison vide qui s'emboit dans le foyer. Deux tuyaux et une pompe installés de la chemise d'eau au chauffe-eau à gaz ou électrique, circule l'eau chaude de la cuisinière au réservoir d'emmagasinage. (voir l'illustration, fig. 6)

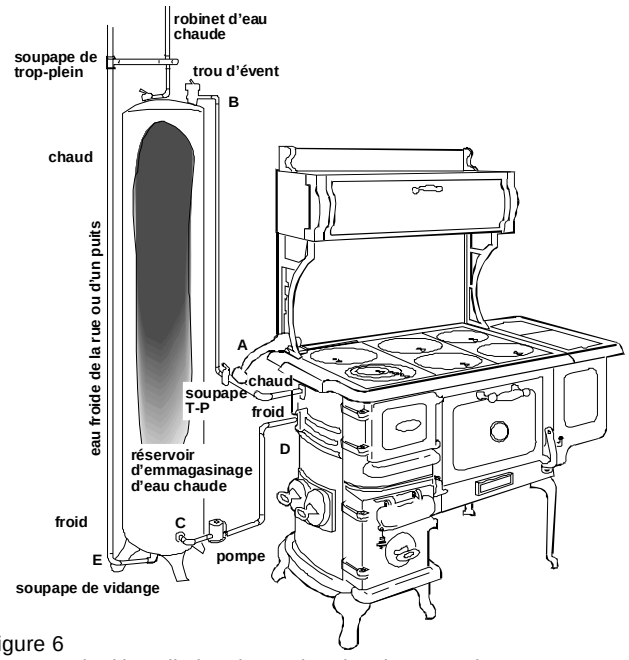


Figure 6
Un exemple d'installation d'une chemise d'eau Oval
Ceci est une illustration d'un système d'eau chaude à circulation active ou pompée.

Vous pouvez vous attendre à 8 à 10 gallons de plus d'eau chaude par heure (à peu près 10,000 BTUs) de votre chemise d'eau Oval, OU 6 à 8 gallons (à peu près 8,000 BTUs) de votre chemise d'eau SweetHeart.

Parce que l'eau froide refroidie la chemise d'eau dans le foyer, la créosote sera attirée à la surface froide, comme l'humidité est attirée aux fenêtres froides. Ces dépôts seront brûlés rapidement, donc réduisant la formation de créosote dans la cuisinière et la cheminée.

Un manuel d'installation et de fonctionnement est empaqueté avec chaque chemise d'eau Oval et SweetHeart. Des copies additionnelles peuvent être obtenues de votre détaillant ou en contactant à Heartland Appliances Inc.

Nota: Toutes les chemises d'eau doivent être installées par un plombier qualifié.

Comprendre la combustion

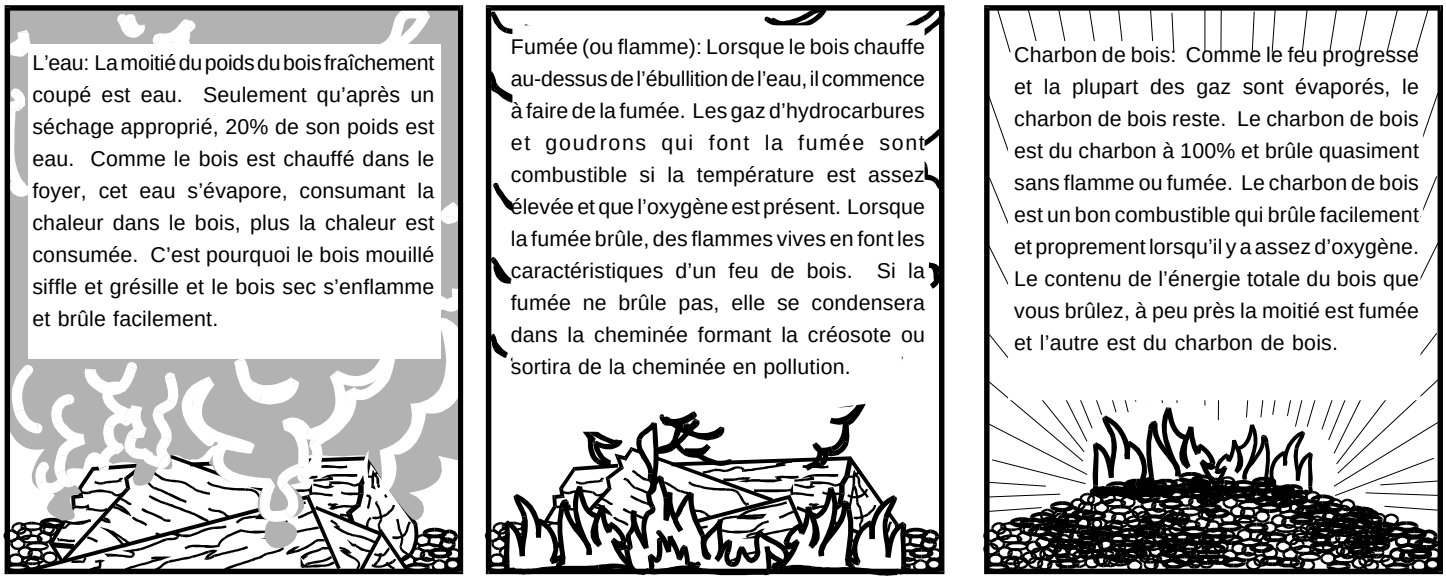

L'eau: La moitié du poids du bois fraîchement coupé est eau. Seulement qu'après un séchage approprié, 20% de son poids est eau. Comme le bois est chauffé dans le foyer, cet eau s'évapore, consumant la chaleur dans le bois, plus la chaleur est consumée. C'est pourquoi le bois mouillé siffle et grésille et le bois sec s'enflamme et brûle facilement.
Fumée (ou flamme): Lorsque le bois chauffe au-dessus de l'ébullition de l'eau, il commence à faire de la fumée. Les gaz d'hydrocarbures et goudrons qui font la fumée sont combustible si la température est assez élevée et que l'oxygène est présent. Lorsque la fumée brûle, des flammes vives en font les caractéristiques d'un feu de bois. Si la fumée ne brûle pas, elle se condensera dans la cheminée formant la créosote ou sortira de la cheminée en pollution.
Charbon de bois: Comme le feu progresse et la plupart des gaz sont évaporés, le charbon de bois reste. Le charbon de bois est du charbon à 100% et brûle quasiment sans flamme ou fumée. Le charbon de bois est un bon combustible qui brûle facilement et proprement lorsqu'il y a assez d'oxygène. Le contenu de l'énergie totale du bois que vous brûlez, à peu près la moitié est fumée et l'autre est du charbon de bois.

figure 7

Le feu initial pour les nouvelles cuisinières

Si c'est votre premier feu, OU que vous avez remplacer des briques, lire la procédure pour le feu initial. Un séchage approprié assure votre cuisinière une vie plus longue.

Combustible

Brûlage du bois

Le bois utilisé fera une importante différence dans sa performance. Vous aurez la meilleure performance et une efficacité totale en brûlant du bois qui a été coupé, empilé, et séché à l'air à l'abri de la pluie pendant un an. Brûler du bois non séché ou vert peut être une expérience frustrante qui entraînera une mauvaise performance, de la fumée et une accumulation de créosote. Ne pas brûler du bois flotté d'eau salé, pneus en caoutchouc, etc. L'utilisation de combustibles inappropriés peut causer un danger et entraînera une détérioration prématurée des composants de votre cuisinière, annulant la garantie. (Voir fig. 7 Comprendre la combustion).

Brûlez du bois sec parce que:

- il donne une efficacité supérieure jusqu'à 25%;
- il produit moins de créosote;
- il s'allume rapidement alors moins de fumée;
- beaucoup de chaleur est perdue dans le feu lorsqu'il sèche du bois mouillé.

Apprenez à connaître votre cuisinière

Les cuisinières SweetHeart et Oval sont des appareils de cuisson et de chauffage qui ont été prouvés avec le temps. Prenez le temps de connaître les principes du fonctionnement comme une fournaise et de la cuisson de votre nouvelle cuisinière.

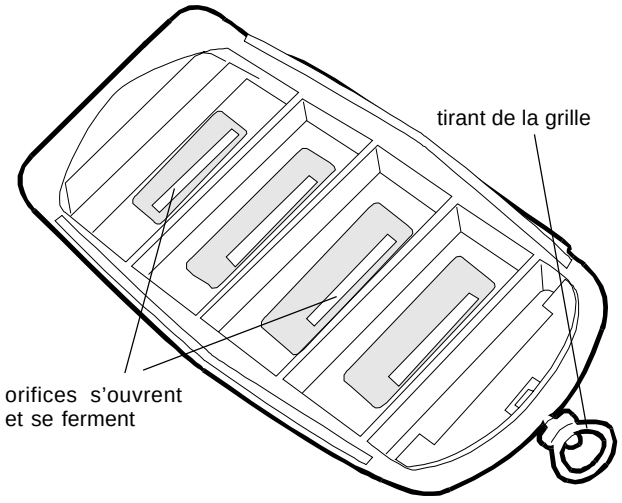
Comprendre les principes essentiels des contrôles d'appel, le registre du four, la voie de la flamme pour le feu et la relation à la cheminée vous donnera une compréhension de ce que vous essayer d'accomplir avec votre cuisinière.

Avant de partir la cuisinière, lever la poignée du dessus en fonte et placez le bras dans le crochet du haut du support du cabinet. Ouvrez les portes de chargement et le cendrier. Les portes ouvrent en levant légèrement au-dessus du crochet et en tirant vers vous. Utiliser toujours la poignée à couvercle pour ouvrir les portes, les registre en forme de cloche et lorsque vous ajustez le registre du four.

Dans l'Oval, en regardant dans le foyer par le dessus, vous verrez les doublures en fonte, ces revêtements reposent sur de la brique réfractaire Oval.

Dans le SweetHeart, en regardant dans le foyer par le dessus, vous verrez les revêtements en brique réfractaire sur les côtés gauche et droit du foyer.

Au fond du foyer, il y a la grille à bois, regarder par les portes du cendrier, vous verrez le tirant de la grille - glisser- le vers l'avant et l'arrière et regarder le fond et vous verrez les orifices s'ouvrir et se fermer.



La cuisinière brûle avec les orifices ouvertes, ce qui permet à l'air de passer sous le feu. Les cendres et le charbon s'accumuleront sur la grille, ces orifices se rempliront et nécessiteront une secousse occasionnelle.

C'est une bonne idée de secouer la grille ou de brasser le charbon avec le tisonnier avant de mettre une nouvelle charge de bois.

Vous remarquerez qu'avec la porte du cendrier fermée, le panneau du cendrier peut être lever pour accéder la grille sans ouvrir la porte.

Brûler du bois de palette ou des matériaux de construction avec des clous, n'est pas recommandé car tout ce qui ne brûle pas pourrait rester pris dans la grille.

Le cendrier est directement au-dessous de la grille.

Faire partir la cuisinière

Bonnes pratiques de sécurité:

Enseigner les membres de votre famille:

- avant de faire le feu, chaque membre de la famille doit lire ce manuel et être familier avec les règles de sécurité;
- gardez les enfants, le linge et les meubles loin de la cuisinière;
- la cuisinière est CHAUDE lorsqu'elle fonctionne - NE PAS TOUCHER à la CUISINIERE, le contact causera des brûlures;
- ouvrir la porte réfractaire, la porte du cendrier, les registres en forme de cloche, et le registre du four avec la poignée à couvercle 1415 seulement- ces surfaces deviennent chaudes; (voir figure 8)

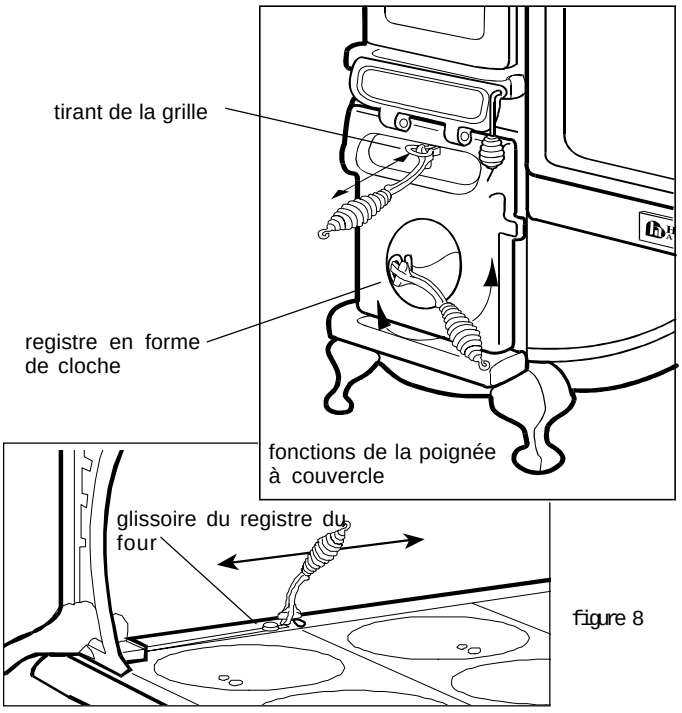


figure 8

- gardez un extincteur sous la main, et sachez comment éteindre un feu.

Le feu initial

(voir page 13 figure 7)

Le foyer de votre cuisinière est fabriqué de matériaux supérieurs - en fonte et revêtement en brique réfractaire.

Un coup dur ou un choc thermique pourraient casser ces deux matériaux. Un petit plus d'attention et de prévenance durant la période du feu initial aidera a prolonger la vie de votre cuisinière.

La fonte et la brique réfractaire auront de l'humidité causé par le transport et l'emmagasinage.

Durant la période du feu initial, c'est important de laisser la fonte et la brique réfractaire sécher lentement afin d'éviter un choc thermique, causé par des feux trop chauds.

- Construire un petit feu avec du petit bois (en suivant les instructions au-dessous pour le feu initial) et ajouter des petits morceaux de petit bois. Pour la première fois, laisser brûler pendant une heure.
- Laisser la cuisinière refroidir avec les portes fermées.
- Répéter le même procédé pour quelques jours ou jusqu'à ce vous avez 6 feux. Il y aura peut-être de la fumée ou "senteur" durant les premiers feux. C'est normal et est causé par le fini qui brûle.

Votre premier feu

Nous vous avisons de lire et bien comprendre cette section avant de commencer un feu. (voir page 12 figure 7)

1. Ouvrir le registre du four (voir fig. 8 et 9) et les contrôles d'admission d'air (registres en forme de cloche). Durant les journées humides et froides, ouvrir la porte des cendres un peu jusqu'à ce qu'un bon tirage se développe dans la cheminée.

2. Allumer le feu. Lever la poignée du dessus en fonte et la reposer dans la rainure du support du cabinet. Froisser librement 6 à 8 feuilles de papier journal et les placer sur la grille à bois. Couper 10-15 morceaux de petit bois en languettes de 1/2" par 1/2" par 10" de long.

   Placer les morceaux de petit bois sur le papier journal. Rajouter 2 ou 3 morceaux de papier journal froissés sur le dessus. Assurez-vous que les coulisses de la grille à bois sont ouvertes.

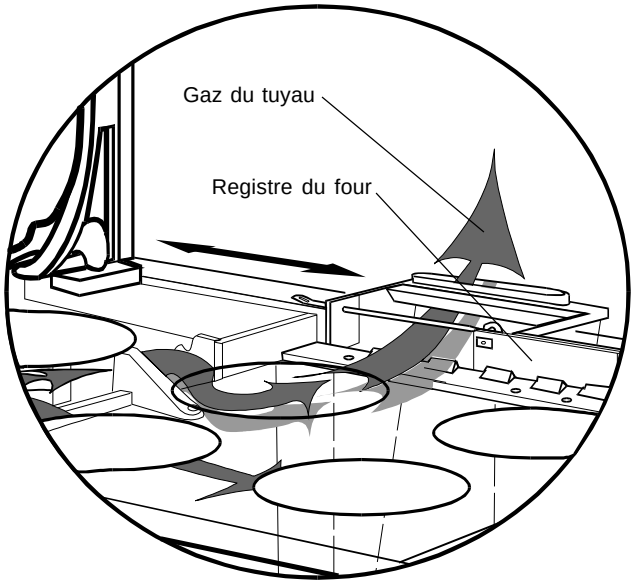


Figure 9 - démontre le registre du four ouvert

   L'allumage de la charge est votre préférence personnelle. Une des méthodes est de rouler une feuille de papier journal comme une torche, allumez un bout et l'utilisez pour allumer le feu.

   Allumer le papier au-dessous de la charge, puis allumer le papier sur le dessus, fermer la serrure immédiatement. Vous trouverez que si vous gardez la serrure ouverte un peu pour quelques secondes pour donner de l'air additionnel, ceci aidera a établir un feu.

3. Chargez le four. Après quelques minutes, lever la serrure ou ouvrir doucement la porte de chargement avant. Lorsque le petit bois est pris, ajouter des morceaux plus gros comme 2"x2"x10" de long.

   Continuer le même procédé jusqu'à ce que le feu soit établi et que des bûches coupées peuvent être ajoutées.

   Étouffer le four - serrez les registres en forme de cloche à 1/4" d'ouverture. Le feu ralentira. Attendez, puis fermez le registre du four.

   La fumée et la chaleur sont maintenant autour du four. N'oubliez pas qu'en fermant le registre du four, une résistance est mise sur le système.

   Si le four n'est pas assez chaud ou il y a un trop grand volume, cette résistance additionnelle causera une émanation de fumée.

   Fermer le registre du four lentement (fig. 9) pour permettre la chambre de combustion du tuyau d'absorber la fumée et la chaleur.

4. La recharge du four - la surveillance du four sera réduite énormément si vous rechargez le four lorsque le système est encore chaud et qu'il y a beaucoup de braise pour rallumer le feu rapidement. Quelques morceaux de bois dans le nouveau chargement aidera le four a rétablir sa température rapidement.

   Lors du chargement, ouvrir le registre du four et attendez - si vous chargez par dessus - lever la serrure lentement ou si vous chargez par le devant, ouvrir la porte lentement.

- Chargement du bois - petits morceaux coupés en premier.
- Fermer la porte ou la serrure.
- Ouvrir le registre en forme cloche un peu.
- Le four doit reprendre son allure thermique avant de fermer le registre du four.

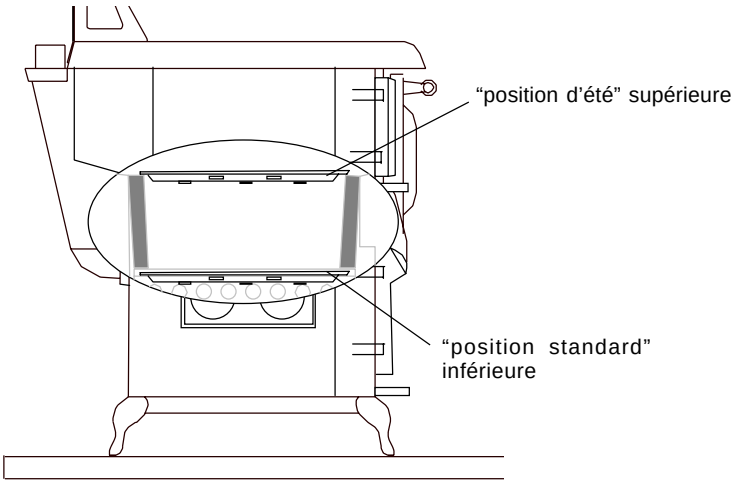
  Avec de l'expérience, vous obtiendrez les connaissances sur quand les ajustements des registre en forme de cloche et les registres du four peuvent être utilisés aux différents stages du cycle de brûlage. (voir procédé de combustion, page 12 figure 7)

Brûler en été

Les cuisinières Oval et SweetHeart ont une utilité qui vous permet de les utiliser pendant les mois d'été avec moins de chaleur du foyer.

Oval:

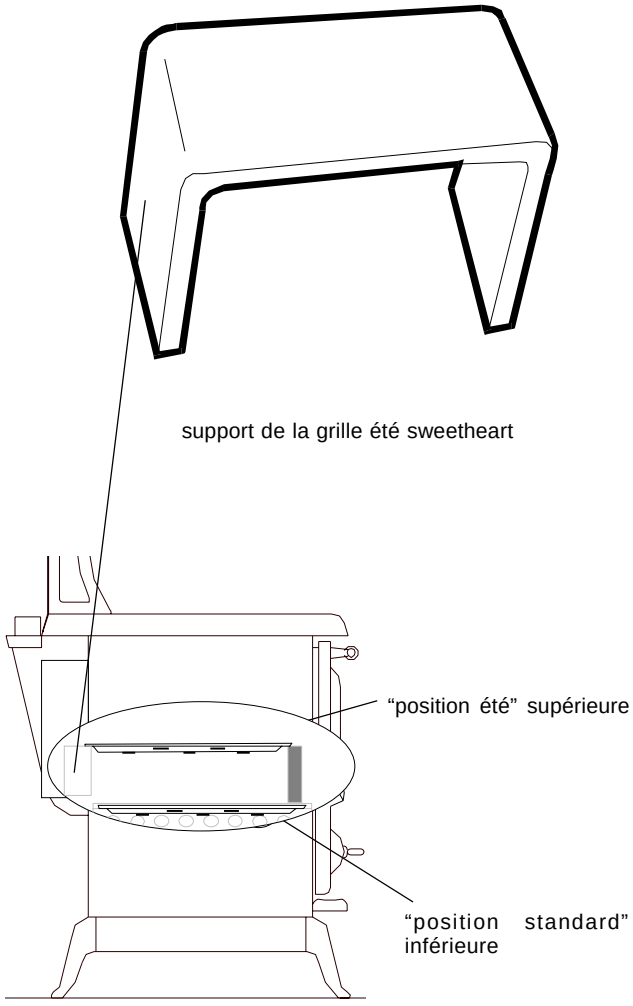
1. Glisser la grille de sa position inférieure dans le foyer et enlever les coulisses de la grille à bois.
2. Placer la grille à bois sur le dessus de la brique réfractaire. Vous êtes prêt pour la cuisson en été.



positions de la grille à bois pour la cuisinière Oval

SweetHeart:

1. Enlever la grille à bois de sa position inférieure dans le foyer en tirant vers le haut, l'arrière en premier, puis la retirer du foyer.
2. Enlever la coulisse de la grille à bois. Placer le "support de la grille à bois position été" à l'arrière du foyer sur l'extension du foyer.
3. Placer la grille réfractaire pour que le dos repose sur le support, et le devant repose sur le dessus de la brique avant. Vous êtes prêt pour la cuisson en été.



positions de la grille à bois pour la cuisinière SweetHeart

Brûler du charbon

Ne pas brûler du charbon sur la grille à bois. Une grille à charbon facultative est disponible pour l'Oval (#1500) et le SweetHeart (#4500) pour brûler du charbon. Un manuel d'installation et d'opération est inclus avec chaque trousse de charbon Oval et SweetHeart. Des copies additionnelles peuvent être obtenues de votre détaillant ou en contactant Heartland Appliances Inc. Ci-dessous une description brève de l'installation de la trousse à charbon.

L'installation de la grille à charbon SweetHeart

Pour installer les grilles à charbon facultatives, enlever la poignée, le dessus en fonte et les couvercles. Sortir la grille à bois par le dessus du foyer et la remplacez par la grille à charbon. Enlever la petite brique avant dans le foyer en dévissant le boulon et l'écrou qui tient la brique en place. Remplacer avec la grosse brique incluse dans la trousse. Taper doucement la grille à charbon vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit bien tassée dans les guides en fer. Replacer le dessus en fonte, la poignée à couvercle et les couvercles. Ensuite, procéder avec l'installation du registre de la porte réfractaire du foyer.

L'installation de la grille à charbon Oval

Pour installer la grille à charbon facultative, enlever la grille à bois par la porte du cendrier et la remplacer par la grille à charbon. Enlevez la serrure du foyer et glissez les revêtements à charbon #1470 à l'avant et #1475 à l'arrière du foyer. Replacez la serrure, la poignée à couvercle et les couvercles. Ensuite, procéder avec l'installation du registre de la porte réfractaire du foyer.

Registre de la porte réfractaire de l'Oval et SweetHeart

(Pour le charbon seulement, voir illustration suivante)
Le registre de la porte réfractaire est inclus avec chaque trousse de charbon et doit être installé. Enlever le nickel du châssis de la porte réfractaire. Dévisser les trois vis qui tiennent la plaque couvrant les trous du registre. Remplacer la plaque avec le registre à charbon, lettres vers l'extérieur.

Visser les vis juste assez pour retenir la plaque du registre

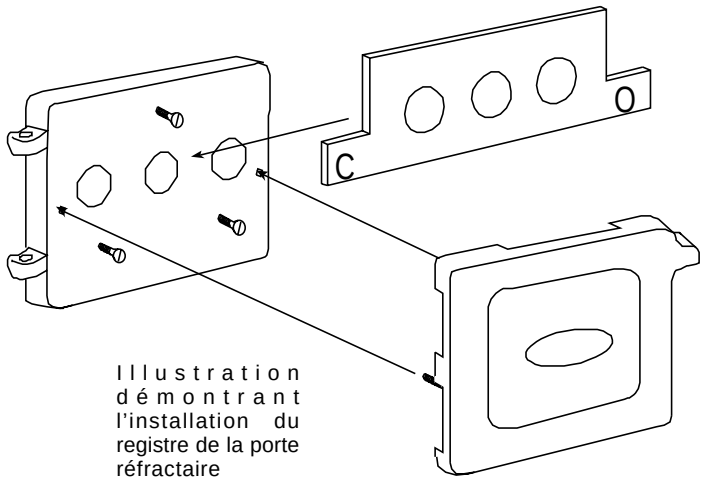


Illustration démontrant l'installation du registre de la porte réfractaire

pour qu'elle glisse librement vers l'avant et l'arrière. **Verrouiller les vis en position avec un écrou sur chaque filet.**

Commencer par un feu de bois <u>avant</u> de brûler du charbon (voir page 15).

Commencement d'un feu de charbon

Une cheminée de 6" de diamètre est impératif pour brûler du charbon. Une cheminée de plus de 6" de diamètre causera un pauvre allumage du charbon du à un courant d'air inadéquat.

Il est possible d'utiliser une cheminée d'un plus grand diamètre, mais l'amoncellement d'un nouveau lit de charbon nécessitera un plus grand mélange de bois afin de créer et garder un courant d'air adéquat.

Le courant d'air minimum requis pour maintenir la température du four à 350°F est environ .04" sur la colonne d'eau. Pour des courants d'air moins de .04" sur la colonne d'eau, en fermant le registre du courant d'air du four plus de la moitié causera une émanation de fumée.

Durant la recharge d'un nouveau lit, un courant d'air de .08" devrait être maintenue pour au moins 10-15 minutes ou jusqu'à ce qu'un lit substantiel de braise rouge soit accumulé.

Nous recommandons de l'anthracite, qui est relativement propre à manier, brûle uniformément avec un petite flamme, a un contenu inférieur de sulfure et produit presque pas de fumée.

Utiliser un morceau de charbon de la grosseur d'une "noisette" ou d'un "noix", qui est 1 3/16" à 1/8" de diamètre. Un autre charbon comme le charbon bitumineux peut être brûler, mais il est inférieur à l'anthracite.

Pour commencer un feu de charbon:
1. Utiliser du papier et du petit bois sec pour commencer le feu.

2. Lorsque le petit bois brûle chaudement, ajouter des petits morceaux de bois durs. Garder le registre principal complètement ouvert afin d'établir un feu chaud rapidement. La porte des cendres peut être ouverte afin d'accélérer le feu initial durant le commencement.

3. Lorsqu'un lit de braise ardente est accumulé, ajouter du charbon - un petit montant à la fois. Garder le contrôle d'admission d'air ouvert.

4. Continuer de rajouter des petits montants de charbon jusqu'à ce que vous ayez un lit solide de charbons ardents. Ne pas ajoutez des gros montants à la fois. Permettre assez de temps entre les petits chargements (au moins cinq à dix minutes), pour que chaque chargement ait le temps de s'allumer convenablement avant de mettre l'autre charge.

   Lorsqu'un lit de charbon ardents est établi, remplissez le four au plus haut niveau, mais ne dépassant pas le bas de la porte réfractaire - ne pas surcharger! Un lit profond de charbon brûlera mieux qu'un lit peu profond.

5. Lorsque presque tout le bois est brûlé et que le charbon est complètement allumé (en général 5 à 10 minutes ou moins après avoir rempli le four) baisser le contrôle d'admission d'air à un niveau d'opération convenable. (Si la porte des cendres est ouverte, fermer-la afin d'éviter un SURCHAUFFE qui endommagerait sérieusement la cuisinière.)

Rechargement du four

Si le feu brûle très chaud et qu'il y a un lit de charbons profond, ajouter le charbon une main pleine à la fois.

Permettre assez de temps entre chaque addition pour que le processus de combustion commence. Lorsque que le lit devient plus profond, le montant de charbon ajouté à la fois peut être augmenté.

Si le lit de charbon est moins de 5" avant une recharge est commencé, il sera peut-être nécessaire d'ajouter du petit bois pour augmenter le niveau de combustion pour que du charbon soit ajouté.

1. N'ajoutez pas de charbon à moins que le feu soit raisonnablement chaud. Le lit de charbon doit être brillant et ardent.

2. Si vous avez un lit profond de charbon et que le feu brûle ardemment, vous pouvez ajouter un charge complète à n'importe quel moment. Par conséquent, si vous n'avez pas un lit profond de charbon, ajouter des petits montants de charbon en premier.

Nota: Lorsque vous brûlez du charbon, le registre doit rester ouvert. L'air secondaire est requise pour brûler les gaz du charbon. Le registre à charbon n'est pas requis pour brûler du bois et doit être garder fermer pour brûler du bois.

Les grilles à charbon doivent être utilisées seulement dans la position la plus basse. Ne pas remplir le foyer avec du charbon plus haut que le bas de l'ouverture de la porte réfractaire.

Rejet des cendres (bois et charbon)

N'enlever pas le cendrier lorsque le four est chaud. Porter le cendrier avec un main sur la poignée en la tenant vers le haut et l'autre main sur la poignée avant pour le balancer.

Le rejet des cendres est la cause la plus commune des feux relatifs aux cuisinières à bois.

Vider le cendrier avant que les cendres dépassent le dessus.

Utilisez de la Prudence:

- **ne porter pas les cendres d'un bout à l'autre de la maison;**
- **les cendres dans le cendrier peuvent chaudes même si le four est froid;**
- **ne placer pas le cendrier sur**
- **Ne placer pas les cendres près de matériaux ou de liquides combustibles;**
- **Placer toujours les cendres dans un contenant en métal avec un couvercle hermétique - un coup de vent inattendu pourrait répandre les cendres et un feu en résulterait.**

Utilisation du four et de la surface de cuisson

Cuisson sur la surface

La surface en fonte vous donne un endroit assez grand pour les crêpes, la friture, l'arrosage, et le mijotage.

Quelques uns rapportent qu'ils font des crêpes directement sur la surface de cuisson, mais ce n'est pas recommandé parce que ça fait des dégâts. Un récipient en fonte avec un fond plat est recommandé.

Lorsque vous aurez l'habitude de cuire sur la surface, n'oubliez pas que celle-ci est en fonte et comme tous les accessoires en fonte, d'un coup chauffé, elle retient la chaleur longtemps.

Le succès de la cuisson sur la surface ou dans le four n'est pas de commencer votre feu immédiatement mais d'avoir un four chaud et de le garder à la température voulue.

Le côté gauche de votre cuisinière sera la plus chaude car le feu brûle directement en-dessous. Plus vous allez à la droite, plus la cuisinière est froide.

Utiliser le registre du four pour aider a garder la chaleur sur la surface. Pour que toute la surface soit chaude, fermer le registre. La chaleur sera donc sous toute la surface (voir fig. 10).

Les températures que vous établissez sur la surface de cuisson et le four sont déterminées par 3 éléments:

1. Le montant d'air qui qu'il y a dans la cheminée. Comme vous ouvrez les registres en forme de cloche, plus d'air entre dans le foyer et est tiré dans le four et la cheminée, vous aurez donc un feu ardent qui brûle vite.
2. La position du registre du four. Avec le registre du four fermé, la chaleur est sous toute la surface de cuisson (la chauffant) et tout autour du four (le chauffant). Lorsque le registre du four est ouvert, la chaleur est dirigée directement dans la cheminée.

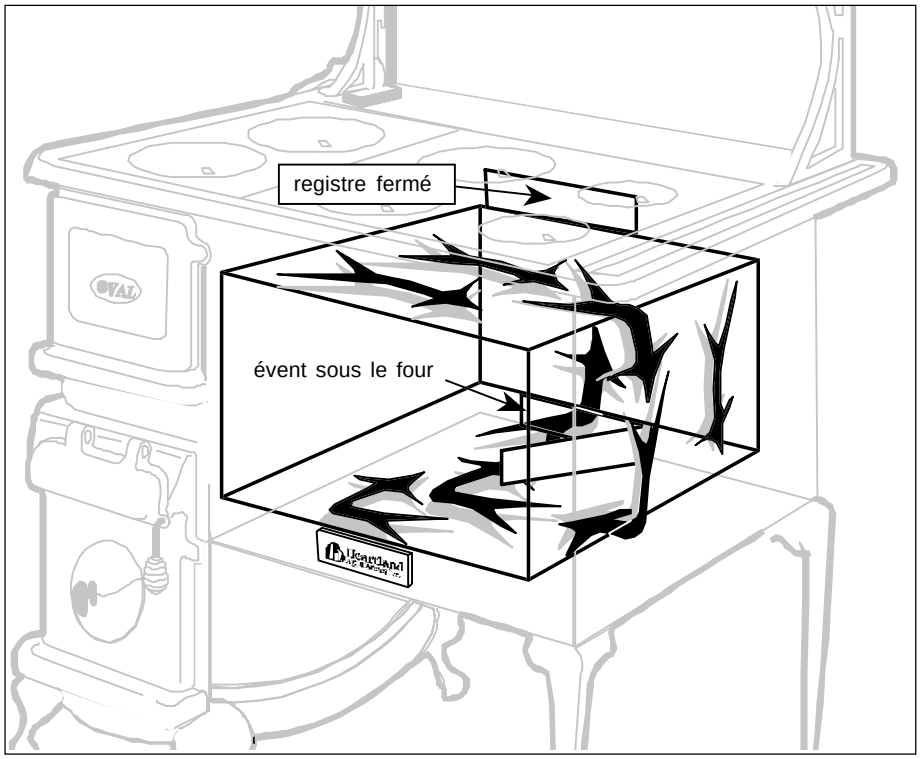


Figure 10

3. Combien de bois/charbon est dans le foyer et à quel stage de combustion est-il.

La cuisson au four

Apprendre effectivement comment contrôler la température prend du temps et de l'expérience. Comme règle générale, le charbon devrait être au stage de combustion avant que le four soit prêt pour la cuisson.

1. Le four aura atteint son "équilibre" lorsqu'il y aura à peu près 4" de charbons ardents.

2. Équilibre veut dire que le système du four et de la cheminée sont chauffés et qu'ils fonctionnent à une température constante.

3. Maintenant une nouvelle charge peut être ajoutée en suivant la procédure du "rechargement". Permettre au four de reprendre son allure, allumant la nouvelle charge. Garder les registres en forme de cloche baissés pour permettre une flamme basse et constante.

4. Contrôler la température du four en bougeant la coulisse du registre. Dans la position fermée, le four deviendra plus chaud, et plus froid lorsqu'elle sera ouverte.

5. N'oublier pas que les effets de changements de position des registres ne sont pas instantanés sur la température du four.

6. Pour sa meilleure performance, laisser fonctionner votre cuisinière constamment, gardant tout le système chaud. Des charges de trois ou quatre cordes de bois est typique pour établir une bonne base pour la cuisson au four, dépendant des conditions de votre bois et de la cheminée, ce qui veut dire 1 1/2 à 2 heures avant la cuisson à partir d'un four froid.

7. Ajouter toujours une nouvelle charge de bois sur un lit profond de 4" de charbons ardents. Si vous attendez trop longtemps pour mettre une nouvelle charge, il vous faudra ouvrir tous les registres pour qu'elle puisse bien brûler. Ceci causera une température variable et la cuisson sera difficile. Votre but est de garder un lit de charbon et une chaleur constante.

8. Une surveillance et même un brassage occasionnel peut être requis. Rappelez-vous de ces règles et avec un peu d'expérience, vous trouverez que la cuisson sera facile et sans problèmes.

9. Les méthodes de cuisson sur une cuisinière à bois sont aussi différentes que leur propriétaires, il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises façons, seulement, le temps, votre façon.

10. N'oubliez pas que lorsque le registre du four est ouvert, il y a moins de résistance sur le tuyau alors plus le feu brûlera chaud et vite. La surface de cuisson directement au-dessus du foyer sera plus chaude dans cette configuration.

11. Ouvrir toujours le registre du four avant d'ouvrir les portes du foyer ou de lever le dessus en fonte. Afin d'éviter l'émanation de fumée, attendez un moment avant d'ouvrir les portes pour permettre à la fumée dans la cavité de carneau de s'échapper dans la cheminée.

Entretenez votre cuisinière convenablement. Les avantages dans une performance supérieure et la sécurité en valent la peine.

Réservoir d'eau

Cette section a rapport au réservoir d'eau situé sur le côté du four et s'applique seulement aux modèles avec réservoir.

Le réservoir a un dessus et un couvercle en porcelaine émaillée. Le couvercle s'ouvre et repose dans la position ouverte, ou peut être enlevé complètement.

L'intérieur du réservoir est fabriqué de cuivre, pour un nettoyage facile et les joints sont soudés avec une soudure d'argent sans plomb. Le réservoir à une capacité de 5 gallons avec un robinet sur le côté pour un accès facile à l'eau.

L'eau est ajoutée manuellement, ce réservoir n'est pas raccordé à votre plomberie.

Pour diriger la chaleur autour du réservoir, ouvrir le registre du réservoir (tourner la poignée vers la droite). Une position verticale de la poignée signifie que le registre du réservoir est fermé, et qu'aucune chaleur ne passera sous le réservoir en cuivre. La position horizontale de la poignée signifie que le registre du réservoir est ouvert et plus de chaleur est circulée sous le réservoir en cuivre.

L'eau dans le réservoir peut être chauffée de tiède à bouillante dépendant comment vous chauffez le four, la position du réservoir d'eau et les registres du four.

Comme le registre du réservoir est "en aval" du registre du four, ce qui veut dire que si le registre du four est ouvert, les gaz du tuyau ne circule pas autour du four et par conséquent ne passant pas au réservoir ainsi l'eau dans le réservoir ne deviendra pas aussi chaude que s'il était fermé.

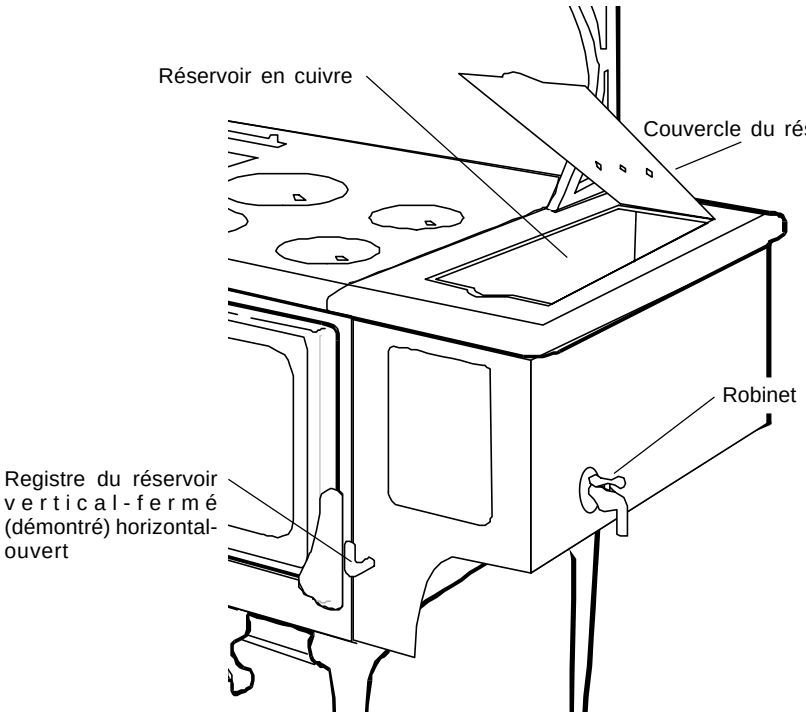
Suggestions utiles: Lorsque vous allumez un four froid ou lorsqu'il est relativement froid, n'oubliez pas que l'eau dans le réservoir est froide.

L'eau froide absorbera la chaleur que vous essayez d'utiliser pour chauffer la cheminée. Fermez le registre du réservoir durant cette période.

Cette même théorie s'applique lorsque vous chauffez le four. Si le registre du réservoir est ouvert, la chaleur que vous essayez d'utiliser pour chauffer le four sera absorber par la masse d'eau froide dans le réservoir. Fermez le registre du réservoir durant cette période.

La chaleur d'une cuisinière à bois est très sèche et l'eau dans le réservoir ajoutera l'humidité requise dans votre maison. L'eau chaude peut être utilisée pour le baignade, la vaisselle ou tout autre travaux de nettoyage.

Assurez-vous toujours qu'il y a de l'eau dans le réservoir lorsque le four fonctionne. Si le réservoir est à sec, la soudure pourrait fondre et causerait une fuite.



AVERTISSEMENT : Le réservoir d'eau est l'endroit le plus frais de la cuisinière ce qui signifie que la créosote et les cendres volantes auront tendance a s'accumuler au-dessus et autour de ce côte de la cuisinère. À cause du potentiel d'engorgement ou d'allumage de la créosote il est nécessaire de vérifier et de nettoyer plus souvent cet endroit.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Cheminèes et courant d'air

La performance de votre système de brûlage dépend plus sur la cheminée que tout autre composant. La cheminée crée un siphon qui attire la combustion d'air et expulse la fumée et les gaz à l'extérieur. Prêter autant d'attention à la cheminée que vous en donner à l'appareil.

Comment une chemineè fonctionne

C'est très connu que l'air chaud monte. Ce principe est le même dans une cheminée, et est la clé pour comprendre ses fonctions.

Les gaz chauds sortent de l'appareil sont plus léger que l'air extérieur. Cette flottabilité cause les gaz de monter dans la cheminée. Lorsqu'ils montent, une pression négative légère est créé à l'intérieur de l'appareil. L'air est tiré à l'intérieur de l'appareil par n'importe quelle ouverture disponible pour balancer cette pression négative.

Cette force causée par les gaz qui montent est appelé courant d'air. Le courant d'air est créé par la différence de température entre les gaz dans la cheminée et l'air extérieur. Plus la température est grande produira un plus gros courant d'air.

Facteurs qui affectent un courant d'air

Il y a plusieurs facteurs qui entravent le courant d'air et la plupart des système de brûlage ont une ou plusieurs de ces caractéristiques. En général, c'est une combinaison de conditions qu'une cheminée ne fonctionne convenablement. Voici quelques facteurs qui influencent le courant d'air:

Revêtement d'une cheminée froide

Une cheminé qui n'est pas isolée, est située à l'extérieur de la maison, et est exposée sur les trois côtés est refroidie par le froid. Ceci signifie que les gaz dans le tuyau perdent leur chaleur rapidement au revêtement. Comme ils refroidissent, ils perdent leur flottabilité et le courant d'air est réduit. Une isolation entre le revêtement et l'enveloppe de la cheminée peut aider à réduire la perte de chaleur, mais une cheminée à l'intérieur d'une maison est préférable.

Un gros revêtement

Un revêtement qui est plus grand que le collier du tuyau de l'appareil permet aux gaz dans le tuyau de circuler trop lentement. Ce mouvement trop lent permet aux gaz de refroidir et de perdre sa flottabilité. Des revêtements trop grands sont la raison que plusieurs poêles raccordés à un foyer existant ventilés par des cheminées de foyer ont tendance à une piètre performance. Le revêtement devrait avoir la même surface interne que le collier du tuyau de l'appareil.

Hauteur de la cheminée

Des grandes cheminées ont tendance à produire un plus fort courant d'air. Nous recommandons que le dessus de la cheminée soit au moins 36" (900 mm) plus haut que tout point le plus élevé où il entre en contact avec la toiture et 24" (600 mm) plus haut que toute ligne de toiture ou obstacle en dedans d'une distance horizontale de 10 pieds (trois mètres). Ces mesures produisent le minimum de hauteur admissible de la cheminée. Des cheminées plus hautes que celles-ci sont souvent requises pour des raisons de performance. Une cheminée pour une cuisinière située sur le premier plancher d'une maison à un étage ou un chalet n'est peut-être pas assez haute pour une bonne performance, même si les hauteurs minimales du code de construction ont été suivies. Une bonne règle à suivre est d'avoir le dessus de la cheminée au moins 16 pieds (4.9 mètres) plus haut que le plancher où se trouve la cuisinière.

Pression négative dans la maison

Le courant d'air produit par la cheminée est une force faible qui peut être influencée par des pressions à l'intérieur de la maison. Une cuisinière à bois agi comme un ventilateur d'échappement en enlevant l'air de la maison pour la combustion. Une maison typique peut avoir plusieurs sources d'échappement, une sécheuse, une fournaise à l'huile ou à gaz, foyer, un aspirateur central. Lorsque un ou plusieurs des autres ventilateurs d'échappement fonctionnent, ils peuvent se disputer le même air que la cuisinière a besoin pour la combustion. Cette dispute pour l'air peut en faire un brûlage lent ou même causer de la fumée lorsque sa porte est ouverte. Les cheminées sont souvent blâmées pour ce genre de performance.

Effets d'entassement dans une maison

L'air dans les maisons est plus chaude en hiver, et par conséquent plus léger que l'air extérieur. L'air chaud dans la maison à tendance à monter, créant une pression négative légère dans le sous-bassement et une pression positive légère aux niveaux plus hauts. Cette pression négative dans le sous-bassement peut disputer le courant d'air d'une cheminée à la cuisinière ou à une fournaise.

Vérification d'une cheminée existante

Inspecter minutieusement la cheminée existante avant de l'utiliser pour ventiler votre nouvelle cuisinière. À cause de plusieurs facteurs qui devront être considéré, un professionnel qualifié devra faire l'inspection. Un ramoneur reconnu ou votre détaillant peut vous conseiller sur la convenance de votre cheminée existante.

Les cheminées en maçonnerie devraient être vérifiées pour la détérioration, briques endommagées, mortier effrité ou manquant, fissures dans le couvercle d'égouttage sur le dessus de la cheminée, points d'inflammabilité lâches à la ligne de toiture. Vérifier le revêtement pour des fissures, l'alignement, et sa grandeur devrait être 6".

Une inspection minutieuse d'une cheminé en métal préfabriquée est nécessaire. Votre nouvelle cuisinière devrait être raccordée à une cheminée préfabriquée seulement approuvée par ULC Standard S629 au Canada et UL 103HT au É-U. Des problèmes éventuels avec une vielle cheminée en métal peut comprendre une déformation, un faiblissement de le revêtement qui est causé par la chaleur d'un feu de cheminée, corrosion de l'enveloppe extérieure, point d'inflammabilité lâche, et un manque de support convenable. Une discoloration de l'enveloppe de métal près d'un joint indique que l'isolation est établie. Une cheminée en métal endommagée devrait être remplacée avec une nouvelle cheminée approuvée qui sera plus sécuritaire et aura une meilleure performance.

Pratiques de sécurité

Que faire en cas d'un feu de cheminée

1) Fermer tous les registres d'air à combustion sur l'appareil.
2) **Appeler les pompiers immédiatement.**
3) Soyez prêt à faire sortir tout le monde au cas où le feu se répandrait.
4) Aller dehors afin de vérifier si les cendres chaudes n'allument pas les bardeaux.
5) Regarder si quelque chose pourrait prendre en feu et brûler près de la cheminée.
6) Après que le feu a fait sa course et que la cheminée est refroidie, **faites inspecter la cheminée afin de déterminer si la cheminée est endommagée.**
7) Inspecter et nettoyer la cheminée plus souvent afin d'éviter un autre feu de cheminée.

Tuyaux de cheminée

Les tuyaux de cheminée éventent les gaz du collier du tuyau de l'appareil à la cheminée. Le montage du tuyau de la cheminée est une partie extrêmement importante de votre système de brûlage et devrait être planifié et installé avec soin.

Suivre la liste de contrôle lorsque vous installez ou vérifier le montage du tuyau de la cheminée. Elle est basée sur les exigences trouvées dans le code d'installation des appareils et équipements à combustible solides, B365 de la CSA.

1) Longueur maximale du tuyau de raccordement droit ne doit pas excéder 3 mètres (10").
2) Le montage doit être aussi court et droit que possible.
3) pas plus de 2 coudes de 90 degré; utiliser des coudes de 45 degré où possible.
4) Les tuyaux de raccordement galvanisés ne doivent pas être utilisés puisqu'en se vaporisant à des températures élevées le revêtement libère des gaz nocifs et il devient mince et faible.
5) Les tuyaux de raccordements pour les appareils à bois doivent plus épais que ceux utilisés pour autres appareils chauffants; calibre 24 pour 150 mm (6").
6) Les joints entre les tuyaux devraient recouvrir au moins 30 mm (1 1/4").
7) Chaque joint doit comporté 3 vis à tôle.
8) L'assemblage doit donner libre cours à la dilatation; les coudes accordent une certaine marge de manoeuvre. Les tuyaux droits doivent comporter une enveloppe pour l'inspection avec une extrémité non fixée.
9) Les tuyaux doivent avoir une pente minimale ascendante de 20 mm/mètre (1/4 in/pi) en direction de la cheminée.
10) Un bout du tuyau doit être fixé solidement au collier de l'appareil et l'autre à la cheminée.
11) Il doit comporter une enveloppe pour permettre l'inspection permettant sa mise en place ou son enlèvement sans avoir à déplacer l'appareil.
12) Les extrémités des sections à sertir doivent être orientées vers l'appareil pour que la condensation se vide à l'appareil.
13) Un tuyau de raccordement ne devrait jamais passer à travers un plancher, un mur, un plafond, un grenier, un espace dans la toiture, ou un garde-robe combustible.

L'assemblage du tuyau de raccordement devrait être stable et solide. Pour vérifier sa stabilité, le prendre au mi-point et le secouer. S'il est construit convenablement, il ne bougera presque pas ou pas du tout.

Entretien

Cavité du carneau

Comme la chaleur, la fumée et les gaz font leur course autour du four, des cendres volantes et souvent de la créosote sont laissées derrière. La fréquence du nettoyage du tuyau dépendera sur l'utilisation, vos habitudes de chauffe et le bois que vous brûler. Si une "cendre volante" qui est vraiment fine et pâle en couleur est laissée derrière dans la cavité du carnea, c'est une bonne indication que vous chauffez bien votre four.

Si vous observez une cendre noire collante, ceci indique que vous brûlez du bois mouillé ou que votre cuisinière ne chauffe pas assez chaudement à cause d'une piètre cheminée. Votre détaillant peut vous aider.

Suivre cette procédure lorsque vous nettoyer autour de la cavité du carneau :

1) Nettoyer la cavité du carneau en enlevant les couvercles et grattez les cendres vers les côtés.

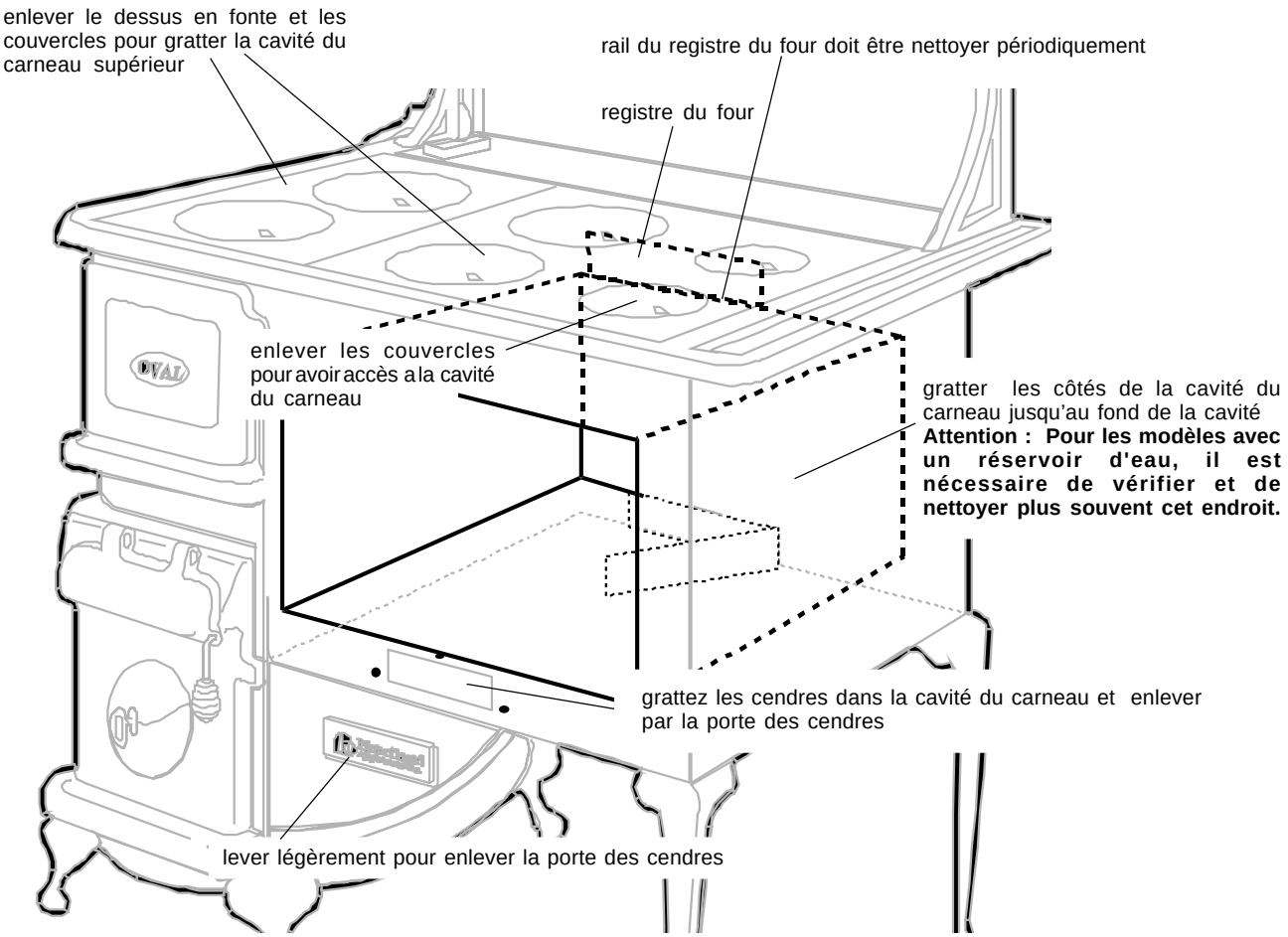
2) Puis gratter les côtés pour que les cendres tombent au fond.

3) Toutes les cendres peuvent être maintenant gratter dans un contenant en métal par la porte des cendres avec le grattoir à cendre.

4) Suivre la procédure pour jeter les cendres lorsque vous nettoyez la cavité du carneau, et le système de raccordement de la cheminée.

Une accumulation de créosote dans la chambre de combustion du tuyau peut causer de la rouille, une mauvaise odeur, et des feux de cheminée. Vérifier régulièrement pour la créosote et l'enlever aussitôt. AVERTISSEMENT : Le réservoir d'eau est l'endroit le plus frais de la cuisinière ce qui signifie que la créosote et les cendres volantes auront tendance a s'accumuler au-dessus et autour de ce côte de la cuisinère. À cause du potentiel d'engorgement ou d'allumage de la créosote il est nécessaire de vérifier et de nettoyer plus souvent cet endroit.

Brûler du bois mouillé est la cause de la créosote, une pratique qui devrait être discontinuée immédiatement.


enlever le dessus en fonte et les couvercles pour gratter la cavité du carneau supérieur
rail du registre du four doit être nettoyer périodiquement
registre du four
enlever les couvercles pour avoir accès a la cavité du carneau
gratter les côtés de la cavité du carneau jusqu'au fond de la cavité
Attention : Pour les modèles avec un réservoir d'eau, il est nécessaire de vérifier et de nettoyer plus souvent cet endroit.
grattez les cendres dans la cavité du carneau et enlever par la porte des cendres
lever légèrement pour enlever la porte des cendres

Inspection du soufflet de protection du tuyau

Enlever la plaque protectrice sur le soufflet de protection située à l'arrière de la cuisinière. Inspecter pour l'accumulation de suie ou de créosote, gratter et enlever le plus possible, et enlever les débris par la porte à curage avec le grattoir à cendre.

Registre du four

Le registre du four peut coller de temps à autre à cause d'une accumulation de cendres et de créosote dans le rail du registre. Pour libérer le registre, gratter l'accumulation ou vaporiser avec un nettoyant à créosote, laissez reposer 1/2 heure puis enlever les débris. (Attention: n'utiliser jamais un nettoyant sur un four chaud)

Entretien de la cheminée

Les cheminées utilisées pour les appareils de chauffe à bois doivent être vérifiées régulièrement pour l'accumulation de créosote. L'accumulation dépend sur les caractéristiques de la cuisinière, de la cheminée, le type de combustion utilisé, et comment le système fonctionne.

Vérifier votre système souvent pour l'accumulation de créosote - bi-hebdomadairement, jusqu'à ce que vous êtes familier avec l'accumulation. Des systèmes de chauffe au bois très bien conçu ont tendance d'avoir moins d'accumulation de créosote durant le printemps et l'automne lorsque la chaleur est nécessaire, donc le ratio de la chauffe est plus bas.

Créosote peut être des dépôts écailleux secs collés sur le revêtement, ou brillant, couche lustrée qui semble comme de la peinture noire.

La créosote lustrée est la plus dangereuse et indique qu'une ou une combinaison de conditions existent dans le système et peut causer les dépôts:

1) un revêtement froid
2) combustion lente
3) bois mouillé

La créosote lustrée ne doit pas excéder 1/8" (3 mm) d'épaisseur. La créosote écailleuse et sèche doit être enlevée lorsque qu'elle atteint 6 mm (1/4") d'épaisseur.

Équipement de nettoyage de cheminée

L'équipement de nettoyage à cheminée sont les brosses et les tiges. Des brosses en plastique sont normalement utilisées pour nettoyer les cheminées métalliques, et brosses en fer pour les cheminées en maçonnerie. La brosse doit être très ajustée à la cheminée pour qu'elle puisse enlever les dépôts. La plupart des tiges sont fabriquées de fibre de verre avec raccords filetés à chaque bout. Plusieurs passes avec la brosse est nécessaire pour un bon nettoyage. Plusieurs préfèrent contacter un ramoneur plutôt que de monter sur le toit pour nettoyer la cheminée. Un ramoneur expérimenté peut compléter le travail rapidement sans laisser de dégâts. Le ramoneur vous indiquera la condition de votre cheminée. Demandez à vos voisins s'ils sont satisfaient des services reçus de leur ramoneur.

Surface de cuisson

Après vos premiers feux, le dessus de votre cuisinière changera de couleur. C'est normal et éventuellement elle aura un fini bleu uniforme.

Le dessus et les couvercles sont en fonte non traités et polis. **Afin de minimiser les tâches permanentes sur le dessus, utiliser de l'huile à cuisson. Une couche légère est suffisante pendant les grosses périodes d'utilisation. Lorsque vous n'utilisez pas le four pour une semaine ou plus, appliquer une couche plus épaisse et ajouter au besoin. Enlever toujours la nourriture, l'eau ou des tâches de rouilles le plus vite possible. Si vous laissez reposer les tâches, elles deviendront permanentes. Pour enlever les tâches, utilisez un bloc de sablage en aluminium d'oxyde abrasif médium/fin, disponible dans la plupart des quincailleries, ou un nettoyeur de métal comme le Flitz avec une laine d'acier fine (000). N'ayez pas peur d'utiliser un peu de force.**

À la fin de la saison de chauffage, spécialement dans un endroit saisonnier, appliquer une couche légère d'huile à cuisson pour empêcher la rouille.

Veuillez noter: propriétaires des cuisinières SweetHeart. Il y a un joint d'expansion à l'arrière de la surface de cuisson sur le côté du foyer. Ce joint permet l'expansion et la contraction.

Garniture en nickel

La garniture en nickel peut être nettoyée avec un poli à métal non abrasif et un linge doux.

Porcelaine

Nettoyer jamais la porcelaine lorsque la cuisinière est chaude. La porcelaine est du verre et des changements soudains de température peuvent causer des fêlures. Nettoyer les surfaces en porcelaine avec un nettoyeur pour verre et un linge doux. Les tâches dans le four peuvent être nettoyées avec un nettoyant à four domestique .

Veuillez noter: Le renversement d'acides comme le vinaigre ou jus de citron sur le réservoir en porcelaine pourrait laisser une tâche permanente.

Garinutres des portes

Inspecter régulièrement les garnitures en corde autour de la porte du four, la porte réfractaire, la porte des cendres, le panneau de la porte des cendres pour qu'ils soient hermétiques.

Si la garniture devient lâche et elle est encore utilisable, on peut la refaire avec du silicone pour haute température. Vous pouvez commander des garnitures de remplacement chez Heartland ou votre détaillant.

Les garnitures sont vendues au pied. Voir la liste des garnitures ci-dessous.

SweetHeart:

porte du four -	garniture en corde 4 pi. #6387
porte réfractaire -	garniture en corde 3 pi. #1710
porte des cendres -	garniture en corde 3 pi. #1710
panneau de la porte des cendres -	garniture en corde 2 pi. #1710
garniture de la cavité du carneau -	garniture en corde 7 pi. #1713

Oval:

porte du four -	garniture en corde 4 pi. #6387
porte réfractaire -	garniture en corde 3 pi. #1710
porte des cendres -	garniture en corde 4 pi. #1710
panneau de la porte des cendres -	garniture en corde 2 pi. #1710
garniture de la cavité du carneau -	garniture en corde 6 pi. #1713

Foyer

Une inspection et un nettoyage périodique du foyer est recommandé. Sur la cuisinière SweetHeart et Oval, il y a une garniture sur le dessous sous la serrure. Inspecter cette garniture et la remplacer si elle n'est pas hermétique.

Vérifier les côtés en fonte (Oval seulement) pour une opération régulière de la grille à bois.

Des fissures dans la brique réfractaire sont normales et peuvent être scellées avec du ciment à four.

Les briques réfractaires, la grille, et les revêtements sont des pièces remplaçables. Vous pouvez prolonger la vie de ces pièces en:

1. Suivant la procédure du feu initial;
2. Évitant de frapper ces pièces en chargeant le bois;
3. Brûlant du bois sec.

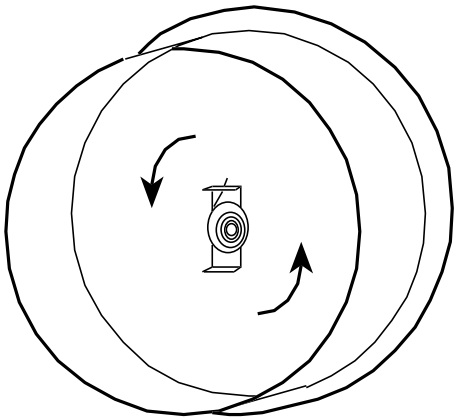
Ajustement du thermomètre du four

De temps en temps le thermomètre peut varier ou reçu un choc durant l'expédition.

Si vous croyez que la température du four n'est pas juste, accrochez un autre thermomètre sur la grille du four près du centre du four.

Lorsque le thermomètre atteint 375°F, vérifiez le thermomètre de la porte. Si la température varie plus de 50°, un ajustement est requis.

1) réglez le thermomètre de la porte en dévissant les écrous à l'intérieur du panneau de la porte. Enlevez le panneau.
2) L'arrière du thermomètre est exposé prêt à l'ajustement.
3) Avec des pinces fines, ajustez le support en "L" du thermomètre en bougeant l'aiguille indicatrice à la position désirée.
4) Replacez le panneau de la porte du four avec les écrous.
5) Revérifier votre thermomètre et ajuster si nécessaire.



Vue arrière du thermomètre
Figure 11

Formule D'Extension Équivalente De La Sole

Les extensions de la sole peuvent être fabriquées à partir de matériaux non-combustibles en autant qu'ils soient au moins 1/2" d'épaisseur et un facteur d'une conduite thermique "K" de 0.43 ou moins.

Unités de "K" = btu/pi/h/F/po

Exemple pour déterminer l'épaisseur des matériaux équivalents pour l'extension de la sole:

"K" de matériel équivalent) x 1.05 = épaisseur requise

.043

La conduite thermique de "K" de matériel équivalent peut être obtenu du manufacturier.

Termes De Références Et Fonctions

Émanation de fumée - l'échappement de la fumée par les ouvertures de la cuisinière lorsque l'oxygène entre dans un feu manquant d'oxygène. Lorsque vous ouvrez une porte ou les registres en forme de cloche, la soudaine charge d'air ne peut être absorbée immédiatement par le système de la cheminée causant l'émanation de fumée.

Pour éliminer ce problème, assurez-vous que le registre du four est ouvert avant d'ouvrir la porte du cendrier ou la porte réfractaire. Ouvrir les portes lentement pour permettre à la fumée de sortir par la cheminée.

Le cabinet de réchaud - le cabinet est monté sur la base de la cuisinière. Il fournit un endroit pour l'emmagasinage et pour réchauffer les assiettes et la nourriture. On peut aussi l'appeler la chambre chaude.

Le registre du four - Pour envoyer la chaleur et les gaz directement par le tuyau ou autour du four.

Lorsqu'il est **"ouvert"**, la fumée, la chaleur et les gaz sont tirés directement dans le tuyau. C'est la position utilisée pour commencer un feu.

Lorsqu'il est **"fermé"**, la fumée, la chaleur et les gaz chauffent le four, la surface de cuisson et plus la cuisinière. Lorsqu'il est fermé, il y a plus de résistance mis sur le système de la cheminée.

Ouvrir n'importe quelle portes ou levant la serrure avec le registre du four fermer résultera à l'émanation de fumée. Toujours ouvrir le registre du four avant d'ouvrir la porte des cendres, porte réfractaire ou la serrure.

Cavité du carneau - L'air autour du four (entre le dessus et la surface de cuisson, les côtés droits du four et de la cuisinière, et les fonds du four et de la cuisinière) est le parcourt de la chaleur, la fumée et les gaz.

Ce parcourt chauffe le four lorsque le registre est **fermé**.

Refoulement d'air - L'échappement de la fumée et/ou l'air par le four lorsqu'il y a une inversion dans la cheminée causée par le vent ou une pression négative dans le bâtiment.

Garder un feu - Charger le foyer avec du combustible (bois ou charbon) pour produire un long cycle. Il peut être accompli seulement avec un bon lit de braise.

Dessus en fonte - Cette section en fonte sur le dessus de la cuisinière qu'on lève pour le chargement du combustible ou pour la réparation dans le foyer.

Poignée du dessus en fonte - Cette poignée est utilisée pour lever la plaque principale pour permettre l'accès au chargement du foyer.

Couvercle - Les rondelles en fonte sur le dessus de la cuisinière. Elles peuvent être enlevées pour permettre l'accès pour nettoyer la chambre du tuyau au-dessus du four.

Poignée à couvercle - L'outil utilisé pour enlever les couvercles, ouvrir et fermer les portes réfractaires, et ajuster le registre en forme de cloche et les registres du four (voir figure 8).

Grattoir du four - Utilisé pour gratter la créosote et les cendres de la chambre du tuyau autour du four.

Porte de curage - La porte sous le four qu'on peut enlever pour permettre l'accès pour gratter les cendres du passage du tuyau autour du four.

Réservoir d'eau - le réservoir à côté de la cuisinière. L'eau est ajouté manuellement, ce réservoir n'est pas raccordé à votre plomberie. La chaleur d'une cuisinière à bois est très sèche et l'eau dans le réservoir ajoutera l'humidité requise dans votre maison. L'eau chaude peut être utilisée pour le baignade, la vaisselle ou tout autre travaux de nettoyage.

Chemise d'eau - Un collecteur creux qui est installé dans le foyer par où l'eau s'écoule est chauffée et circulée à un réservoir d'emmagasinage, soit par un écoulement à convection ou par une petite pompe.

Ce système peut être utilisé pour de l'eau chaude domestique ou réchauffeurs. Seulement un plombier qualifié devrait faire l'installation. Demandez à votre détaillant, appelez ou écrivez-nous pour un guide d'installation.

Créosote - Lorsque le bois brûle lentement, il produit du goudron et des vapeurs organiques qui combiné avec l'humidité forme la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans un tuyau de cheminée relativement froid ou un feu qui brûle lentement résultant à un résidu de créosote s'accumulant sur le revêtement du tuyau. La créosote fait un feu très chaud lorsqu'elle est allumée.

Établir une routine pour le combustible, pour brûler le bois et une technique pour allumer. Faites une vérification journalière pour l'accumulation de créosote dans le tuyau et la cheminée jusqu'à ce que l'expérience vous montre combien de fois vous avez à nettoyer pour être en sécurité.

Plus chaud le feu sera et/ou plus sec le bois sera, moins de créosote sera déposée. Nous recommandons de chauffer votre cuisinière avec tous les registres d'admission d'air ouverts pendant une heure à tous les jours.

Un nettoyage hebdomadaire peut être requis dans des climats doux; un nettoyage mensuel durant les mois froids.

SURCHAUFFE - ATTENTION!

Le SURCHAUFFE d'un appareil à bois représente de sérieux dangers.

Le SURCHAUFFE peut gondolé votre cuisinière, cassé des soudures, une décoloration permanente du plaqué et causera un grillage prématuré de votre cuisinière. Des surchauffes répétées de votre appareil annulera cette garantie.

Pour prévenir le SURCHAUFFE:

1. Si l'admission d'air a peut d'effet pour étouffer le feu, un courant d'air excessif dans la cheminée est probable (spécialement sur une cheminée qui excède 20'). Un courant d'air normal de cheminée est approximativement 0.05". Installer un registre de conduit à fumée dans le tuyau à 5' du plancher. NOTA: Ouvrir le registre avant d'ouvrir les portes pour éviter le fumage.
2. Installer un thermomètre magnétique sur le dessus de la cuisinière près du collier du conduit ou un genre de thermomètre à sonde dans le conduit de fumée.

   Pour éviter une accumulation de créosote dans les tuyaux, le four doit chauffer entre 800°F et 900°F pendant 30-45 minutes chaque fois que vous chauffez.
3. Excepté pour la période initiale après l'allumage (5-10 minutes), ne pas chauffer avec la porte ouverte.
4. Assurez-vous que la porte des cendres est fermée hermétiquement pendant l'opération. Une porte des cendres ouverte laissera un excès d'air entrer par le foyer, causant un SURCHAUFFE. Lorsque vous videz les cendres, bien nettoyer derrière le cendrier pour permettre une fermeture complète.
5. Nettoyer votre cheminée régulièrement pour enlever l'accumulation de créosote. Un feu de cheminée est un danger d'incendie et surchauffera votre cuisinière. Voir page 22, "**Que faire en cas d'un feu de cheminée**"
6. Durant l'opération, si n'importe quelle pièce de la cuisinière ou du tuyau commence à rougeoyer, le four surchauffe. Ne pas ajouter du combustible. Fermez complètement toutes les portes, les registres, et les contrôles d'admission d'air jusqu'à ce que le rougeoiement soit éliminé et que la température soit redevenue normale. Si les conditions de SURCHAUFFE persistent sur des feux subséquents, contactez votre détaillant.

Gamme complète d'électroménager:

3010- Réfrigérateur Classic II de 30 po ; volume de 18 pi^3, congélateur dans le tiroir coulissant du bas, comparti- ments très grands pour les aliments. Mach. à glaçons (facultatif). La série Classic est aussi disponible avec un capuchon (facultatif). Efficacité énergétique : 548 kwh/année. Aussi disponible en modèles Metro **3220** et Legacy **3060**.

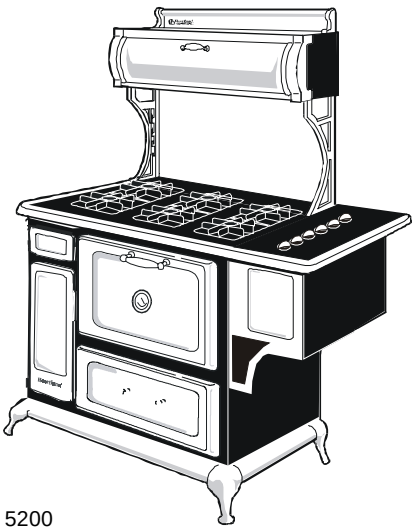
3110- Réfrigérateur Classic II de 36 po, av. une volume de 22 pi^3 , congélateur monté sur le dessus, design «profondeur de comptoir». Machine à glaçons standard. La série Classic est aussi disponible avec un capuchon en option. Efficacité énergétique : 552 kwh/année. Aussi disponible en modèles Metro **3310** et Legacy **3160**.

3530 (Legacy) - Cuisinière gaz / électrique de 30 po - quatre brûleurs à gaz scellés, four à convection électrique, pour ouverture d'encastrement de 30 po ! Aussi disponible en acier inoxydable : modèle Metro **3535**. Les tables de cuisson sont disponibles aussi pour les modèles Metro **3805** et Legacy **3800.**

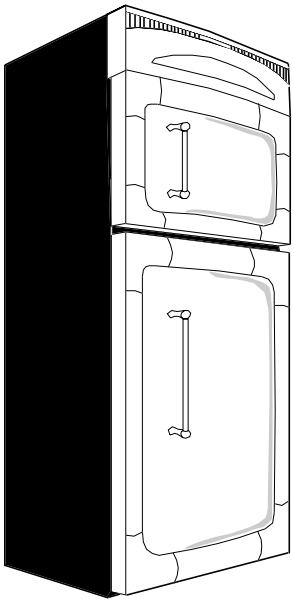
3630 (Legacy) - Cuisinière gaz / électrique de 36 po - six brûleurs à gaz scellés ou 4 brûleurs scellés et un gril central! Four à convection électrique est standard. Aussi disponible en acier inoxydable : modèle Metro **3635.** Les tables de cuisson sont disponibles aussi pour les modèles Metro **3825** et Legacy **3820.**

9720 (encastrable)- Cuisinière encastrable, double four, l'un à convection, l'autre standard par cuisson traditionnelle. Aussi disponible avec un four auto-nettoyant modèle **9730.**

.



Modèle 5200



Modèle 3010/3110

4200- Cuisinière gaz / électrique de 30 po - quatre brûleurs à gaz scellés, four à convection électrique, pour ouverture d'encastrement de 30 po ! Aussi disponible avec *four auto-nettoyant* : modèle **4210**

5200- Cuisinière mixte gaz / électrique de 48 po : six brûleurs à gaz scellés, four à convection électrique. Aussi disponible avec *four autonettoyant* : modèle **5210.**

6200- Cuisinière électrique de 48 po - cinq brûleurs à chaleur radiante sous une surface vitrocéramique Eurokera, four à convection. Aussi disponible avec *four autonettoyant* : modèle **6210.**

8200- Cuisinière électrique de 30 po - quatre brûleurs à chaleur radiante sous une surface vitrocéramique Eurokera; le four à convection peut s'encastrer dans une ouverture de 30 po ! Aussi disponible avec *four auto-nettoyant :* modèle **8210.**

7100- Cuisinière de gaz naturel ou propane de 48 po - 6 brûleurs à gaz scellés, le rêve de tout chef cuisinier !

9100- Cuisinière de gaz naturel ou propane de 30 po : quatre brûleurs à gaz scellés, pour ouverture d'encastre-ment de 30 po !

Pour de plus amples renseignements, communiquez avec votre détaillant ou avec Heartland Appliances:

Tél. : 1-800-361-1517 ou Fax 1-800-327-5609

DIAGRAMME DES PIÈCES - CUISINIÈRE OVAL

voir page 30 pour la description des pièces

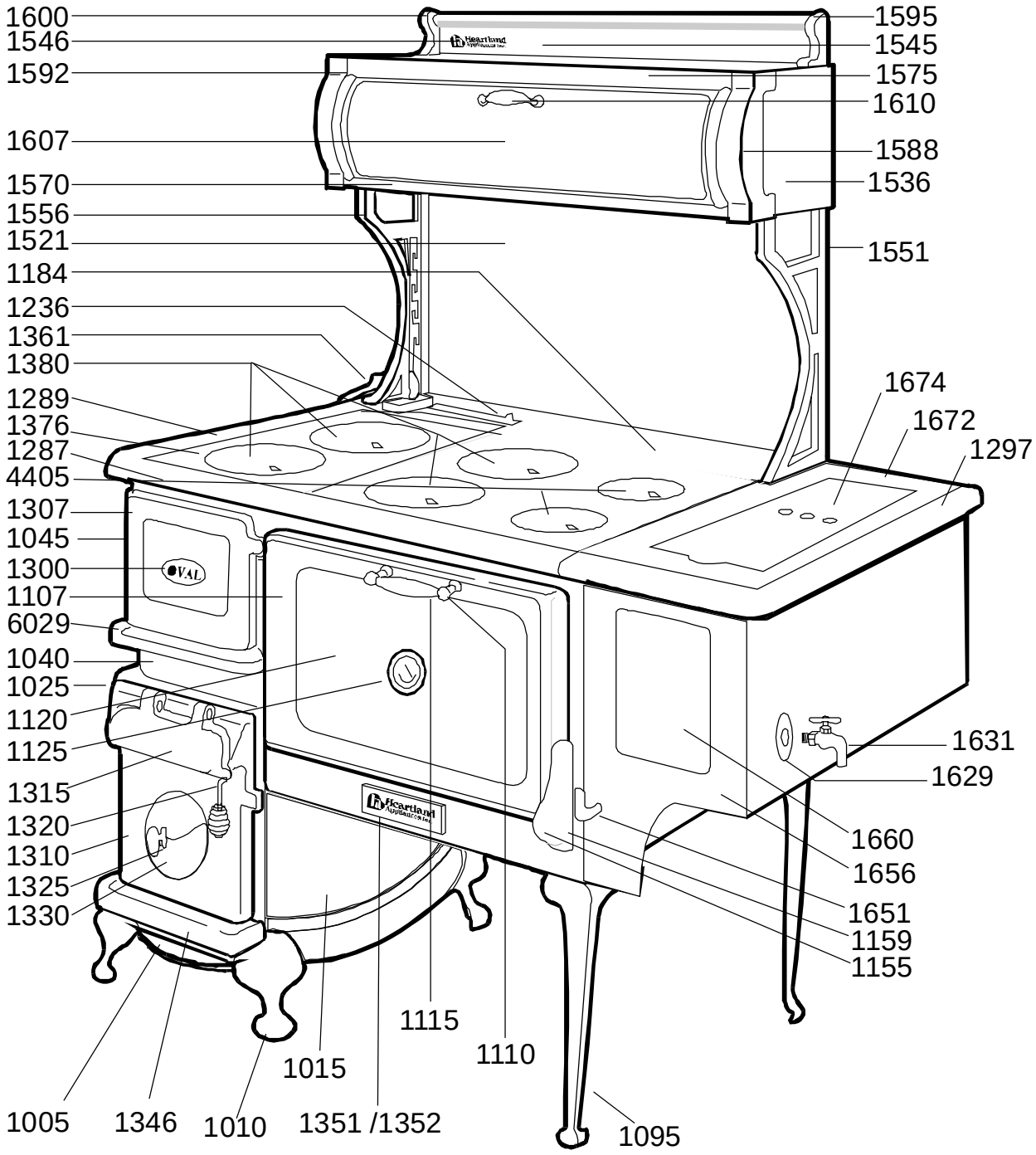


DIAGRAMME DES PIÈCES - CUISINIÈRE SWEETHEART

voir page 32 pour la description des pièces

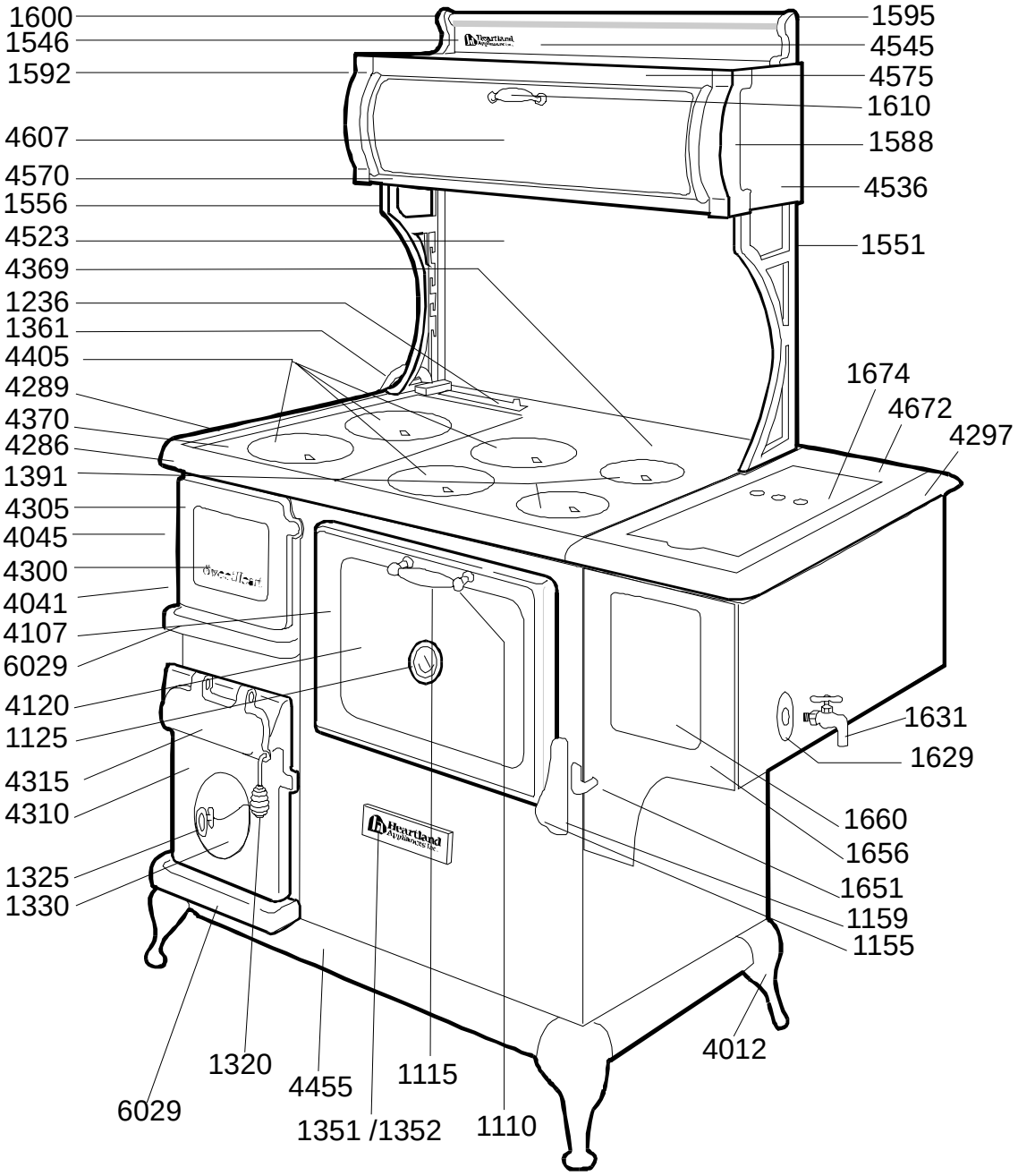
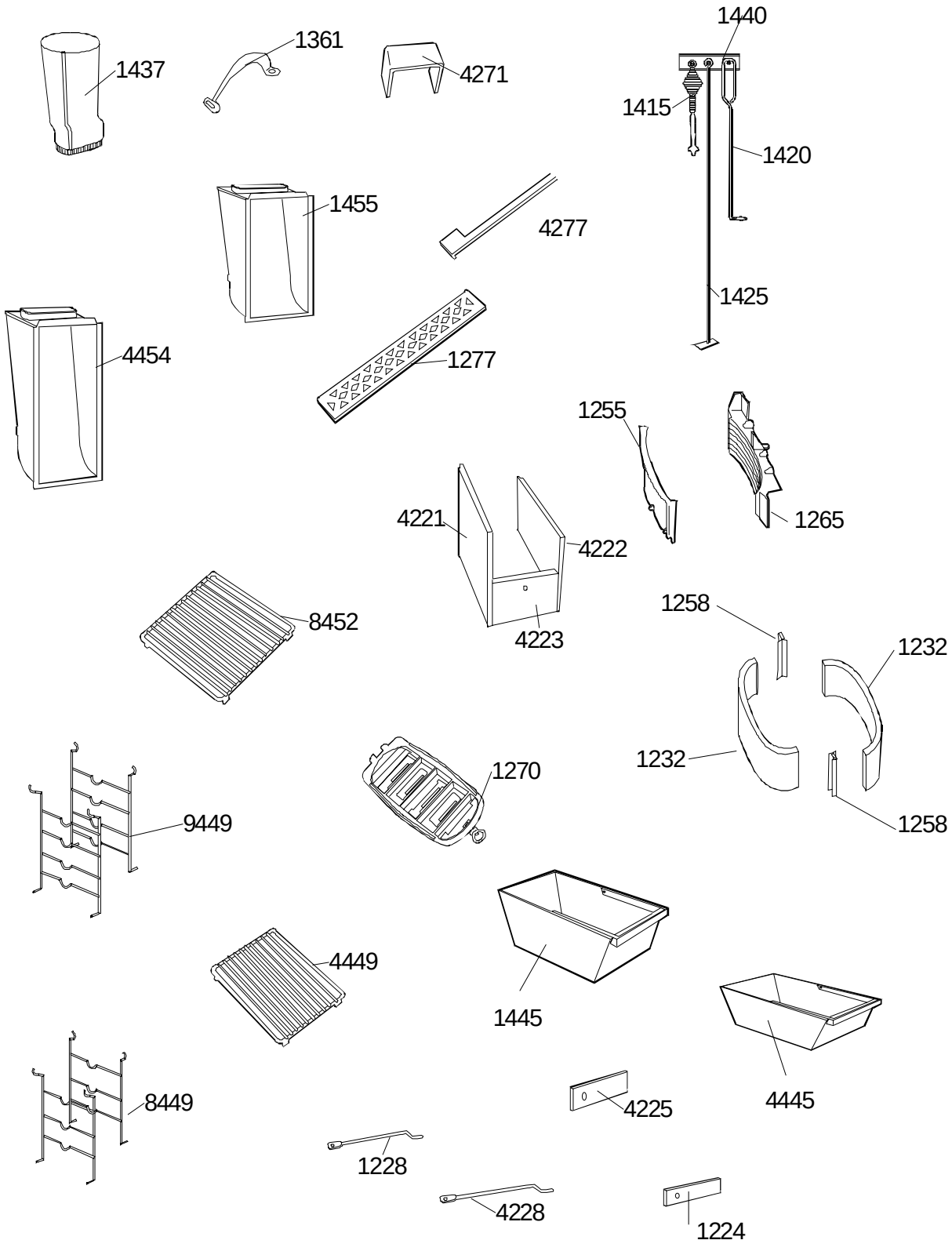


DIAGRAMME DES PIÈCES DE REMPLACEMENT



Liste Des Pièces Du Cuisinière

Pièces #	Description
1005	base du foyer
1010	patte courte en nickel plaqué
1015	enveloppe du foyer
1025	châssis de la porte des cendres
1040	châssis de la porte réfractaire
1045	porte du foyer en fonte
1095	patte longue en nickel plaqué
1101	porte du four - complète
1107	châssis de la porte du four - nickel
1110	étançon de la poignée de la porte du four
1115	poignée en bois franc de la porte du four
1120	panneau extérieur de la porte du four
1125	thermomètre et agrafes de la porte du four
1155	ressort de la porte du four
1159	gond en nickel de la porte droite du four
1184	dessus de la cuisinière 1 pièce (Oval seulement)
1223	brique réfractaire Oval
1224	soudure de plaque de registre
1228	bras coulissant du registre du four
1232	brique fendue Oval-gauche ou droit
1236	bouton à coulisse
1237	brique réfractaire droite supérieure (Oval)
1258	support à brique soudé (Oval)
1255	revêtement en fonte du foyer-gauche (Oval seulement)
1265	revêtement en fonte du foyer-droit (Oval seulement)
1267	châssis de la grille à bois
1268	coulisse de la grille à bois
1269	poignée de la grille à bois
1270	grille à bois complète
1277	support de serviette (#2 Oval seulement)
1287	rebord avant de la surface chauffante (#3 Oval seulement)
1289	rebord (#2 Oval seulement)
1297	rebord courbé du réservoir (#3 Oval seulement)
1300	panneau de la porte réfractaire
1307	châssis de la porte réfractaire
1310	porte du cendrier
1311	porte, panneau du cendrier, poignée à ressort
1315	panneau de la porte du cendrier
1320	poignée à ressort en acier
1325	poignée du registre en forme de cloche en fonte
1330	registre en forme de cloche - nickel
1335	ressort à tension du registre en forme de cloche
1346	cendrier pour porte des cendres
1351	porte de curage
1352	porte de curage à nouveau
1356	poignée pour le dessus en fonte
1359	vis et écrou pour la poignée à couvercle
1361	poignée à couvercle/rondelle complète
1376	dessus en fonte poli (Oval seulement)
1380	couvercle massif 9 1/2"
1391	couvercle 6"
1415	poignée à couvercle
1420	tisonnier
1425	grattoir de cendres
1436	adapteur de tuyau 6" x 11"
1440	support à outils
1445	cendrier (Oval seulement)
1460	corps du conduite de fumée soudé de 6" (Oval)
1521	panneau de support du cabinet
1536	corps du cabinet de réchaud
1545	panneau de couronnement
1546	plaque Heartland et agrafes
1551	support droit du cabinet
1556	support gauche du cabinet
1570	garniture inférieur du cabinet
1575	garniture supérieur du cabinet
1588	coin droit du cabinet
1592	coin gauche du cabinet
1595	coin droit du couronnement
1600	coin gauche du couronnement
1607	porte du cabinet
1610	poignée de la porte du cabinet
1629	collet du robinet
1631	robinet en chrome
1651	levier de contrôle du réservoir
1656	l'avant du réservoir
1660	panneau d'insertion avant du réservoir
1672	châssis du dessus du réservoir
1674	couvercle du réservoir
01750	trousse de réparation de porcelaine blanche
01751	trousse de réparation de porcelaine noire
01752	trousse de réparation de porcelaine amande
4012	patte de base ajustable
4041	l'avant du foyer
4045	porte réfractaire en fonte
4107	châssis de la porte du four
4120	panneau extérieur de la porte du four
4220	brique réfractaire - trousse complète (SweetHeart)
4221	brique réfractaire - gauche (SweetHeart seulement)
4222	brique réfractaire - droite (SweetHeart seulement)
4223	brique réfractaire - avant (SweetHeart seulement)
4225	coulisse du registre (SweetHeart seulement)
4228	bras du registre (SweetHeart seulement)
4271	support de la grille/position
4277	support à serviette (SweetHeart seulement)
4286	rebord avant de surface (#3 SweetHeart seulement)
4289	rebord (#2 SweetHeart seulement)
4297	rebord du réservoir
4300	panneau de la porte réfractaire
4305	châssis de la porte réfractaire
4310	porte du cendrier
4311	porte du cendrier - complète
4315	panneau de la porte du cendrier
4369	dessus 1 pièce SweetHeart.
4370	dessus en fonte
4405	couvercle 7 3/4" solide
4445	cendrier (SweetHeart seulement)
4449	grille du four (SweetHeart seulement)
4465	corps du conduite de fumée soudé de 6" (SweetHeart)
4454	soudure du tuyau du four SweetHeart
4455	base d'assise avant
4456	base d'assise arrière peinturée
4465	corps du conduit de fumée de 6 " (SweetHeart)
4460	base d'assise droite au gauche
4523	panneau du support du cabinet
4536	enveloppe du cabinet
4545	panneau de couronnement
4570	garniture inférieure du cabinet
4575	garniture supérieure du cabinet
4607	porte du cabinet
4672	châssis du dessus du réservoir
6029	cendrier
8449	support à grille - 3 positions
8452	grille du four - nickel (Oval seulement)
9449	support à grille - 4 positions (Oval seulement)

Contacter votre détaillant ou appellez nous directement au 519-650-5775 si vous avez questions ou vous avez besoin de pièces de remplacement. Nos heures de bureau sont de 8:30 a.m. à 17:00.

Des trousses facultatives sont disponibles pour les cuisinières à bois:

Trousse de chemise d'eau

Peut être utilisé pour compléter votre chauffe-eau existant!
Trousse de chemise d'eau Oval - #1506
Trousse de chemise d'eau SweetHeart - #4506

Trousse de chauffe au charbon

Contient tout le nécessaire pour convertir de la chauffe au bois à la chauffe au charbon!
Trousse à charbon Oval - #1500
Trousse à charbon SweetHeart - #4500

Trousse d'écran thermique

Besoin de plus d'espace? Réduisez votre espace libre arrière de moitié!
Trousse d'écran thermique Oval - #1241
Trousse d'écran thermique SweetHeart - #4241

Trousse d'air frais

Si votre maison est étanche et bien isolée, votre feu peut manquer d'air, donc c'est cette trousse dont vous avez besoin!
Trousse d'air frais Oval - #1013
Trousse d'air frais SweetHeart - #4013

Pour connaître les prix, contacter votre détaillant, ou appelez

Heartland Appliances (519) 650-5501

ou télécopieur (519) 650-3773

.